DICEMBRE
2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC – LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,99

EVVIVA NATALE

FESTEGGIATE INSIEME A NOI. CON UNA TORTA DELIZIOSA, TANTE BELLE RICETTE PER LA VIGILIA E IL PRANZO, FINO AL CENONE DI CAPODANNO. GIOIOSO APPETITO!

smeg

tecnologia che arreda

GENTILEZZA NATALIZIA

Rita, la nostra grafica, giorni fa mi raccontava che sua cognata ogni anno crea un calendario dell'avvento, o meglio, lo fabbrica proprio in casa. Mica facile inventare una sorpresina giorno dopo giorno fino ad arrivare al 25 dicembre. Si mette lì con forbici, colla e tante idee, ma la cosa più straordinaria è che a ogni casella fa corrispondere sempre un invito a pensare al prossimo: lunedì ricordati di dire a papà quanto gli vuoi bene, martedì prepara la torta a tua sorella, mercoledì aiuta con la spesa la mamma oppure cucina con il nonno, giovedì offri un panino al signore che vedi sempre in metro seduto per terra a chiedere la carità, sabato scappa cinque minuti dall'anziana vicina per una partita a scopa. Ogni giorno un'idea, una sorpresa per donare al prossimo un piccolo e grande momento di gioia.

Questa iniziativa mi commuove. Ho sempre pensato che fare i regali fosse un atto non dovuto ma sentimentalmente corretto, ma un avvento così mi sembra sorpassi di molto il panettone in termini di umana dolcezza. E allora, ci proviamo? Senza dimenticare poi di aggiungere in questo calendario/promemoria, inno alla gentilezza, una bella manciata di gesti per il pianeta, un'attenzione in più a cosa mettiamo nel carrello della spesa (meno plastica, meno packaging), più riflessione nella gestione dei pasti e nel consumare tutto il pranzo e la cena (cuciniamo porzioni adeguate nelle quantità giuste e sostenibili anche per il corpo), più cautela nel riciclo dei rifiuti. E poi restano i regali del gran de giorno, quando Natale finalmente bussa alla porta. Qui basterà una grande e generosa dose di amore. Gioioso appetito!

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddafox

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

I regali di *La Cucina Italiana* per il Natale 2019 celebrano i nostri 90 anni. I **piatti** sono ispirati al primo numero e alle grafiche della rivista (in vendita da Coin Casa), mentre il **ricettario** realizzato con Pineider serve per annotare idee di sapore e le preferenze o le intolleranze dei nostri ospiti.

La filosofia che ci guida dal 1929
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

LA CUCINA ITALIANA

sommario

110

Sommario

72

126

84

50

COLLEZIONATELE!
Per festeggiare Natale con voi abbiamo creato due copertine dal Ricettario (pag. 93).
Ricette di Joëlle Néderlants,
foto di Riccardo Lettieri, styling di Beatrice Prada

Il Ricettario

La Scuola

Guide

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App LA CUCINA ITALIANA disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 0286808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi de La Cucina Italiana e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo piazza Cadorna). Non perdetevi i nostri corsi di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti. E scoprite i nostri team building culinari dedicati alle aziende. Vi aspettiamo!

scuola.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali.
Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da 90 anni la guida più autorevole
nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni
racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati
da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa.
Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 12 - Dicembre 2019 - **Anno 90°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – VIRGINIA RIZZO – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it GAIA MASIERO – gmasiero.ext@lacucinaitaliana.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it STEFANIA VIRONE – svirone@lacucinaitaliana.it

Cuochi
DAVIDE BROVELLI, NICOLA CAVALLARO, SIMONA GALIMBERTI, LUISA INDOVINO, ALESSANDRO MELIS, JOËLLE NÉDERLANTS, RITA PELLECCHIA, NIKO ROMITO, GIOVANNI ROTA, MATTEO STEFANI

Hanno collaborato
GIOVANNI ANGELUCCI, BETTINA CASANOVA, JACLYN DEGIORGIO,FABIO FINAZZI, SERENA GROPPO, SIMONE GUIDARELLI,SARA MAGRO, MATILDE RISTORI, MARGO SCHACHTER, SIMONA SIRIANNI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI

Per le immagini
AG. 123RF, AG. ADOBE STOCK, AG. GETTY IMAGES, GUIDO BARBAGELATA, GIACOMO BRETZEL, MAURIZIO CAMAGNA, MATTEO CARASSALE, SIMONE GALBUSERA, ROBERT HOLDEN, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE LOVATTI, JACOPO SALVI, CLAUDIO TAJOLI, MONICA VINELLA

Direttore Editoriale LUCA DINI

Chief Marketing Officer FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Business Director ALESSANDRO BELLONI
Advertising Manager FEDERICA METTICA
Responsabile Content Experience Unit VALENTINA DI FRANCO. **Responsabile Digital Content Unit** SILVIA CAVALLI

Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore
Grandi Mercati e Centri Media Print: MICHELA ERCOLINI Direttore. **Arredo:** CARLO CLERICI Direttore
Advertising Marketing Director: RAFFAELLA BUDA. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile
Triveneto, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA.

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente GIAMPAOLO GRANDI
Amministratore Delegato FEDELE USAI
Direttore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Chief Digital Officer** MARCO FORMENTO
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA. **Direttore Produzione** BRUNO MORONA
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
Digital Marketing MANUELA MUZZA. **Social Media** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Content Commerce Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.

menù

Per il pranzo e per la cena cinque proposte con le nostre ricette di dicembre

Il Natale di sempre

Con i grandi classici e un dolce inedito

Salmone marinato pag. 97 **+ Tortelli di zucca** pag. 78 **+ Arrosto all'antica** pag. 112 **+ Sauté di carciofi e limoni fondenti** pag. 107 **+ Dolce morbido** pag. 116

Buffet di capodanno

Per aspettare la mezzanotte in compagnia

Crostini mascarpone e acciughe pag. 193 **+ Polpette di zucca e mozzarella** pag. 97 **+ Insalata di petto d'anatra** pag. 98 **+ Baccalà gratinato** pag. 78

Tra le feste

Con un po' di leggerezza

Carpaccio di ricciola, lime e mango pag. 105 **+ Crema di zucca con crostini e gorgonzola** pag. 170 **+ Cestello di verdure con pesci al vapore** pag. 152

Vegetariano e ricco

Con verdure, funghi, frutta e un uovo da golosi

Aperitivo alla barbabietola pag. 208 **+ Uova, funghi e tartufi nelle patate** pag. 111 **+ Insalata con salsa di ribes** pag. 108 **+ Coppa di pan di Spagna con le pere** pag. 115

Pesce d'inverno

L'occasione è speciale? Puntate sui sapori di mare

Ostriche al gin con sorbetto di mela pag. 94 **+ Risotto con scampi e agrumi** pag. 150 **+ Gallinella in guazzetto di cozze** pag. 105

Striche è una collezione di piatti e accessori per il servizio in tavola fatta e decorata a mano, In Italia. Sono i colori della laguna veneziana ad aver ispirato Federico de Majo nel disegnare questa nuova linea.
I piatti nei vari diversi, decori e varianti colore creano una varietà di combinazioni pensate per abbellire e dare un tocco personale allo stile della tavola, anche nelle grandi occasioni.
Completano la mise en place i bicchieri in vetro borosilicato ***Bilia*** e ***Gamba de vero.***

Design Federico de Majo

zafferano

Bilia, un'idea che nasce dal ricordo delle giornate in spiaggia, chinati a giocare sulla riva, impegnati a "tener in pista" bilie di vetro colorato, piccole sfere multicolori che spesso si infilavano sotto l'acqua, per poi essere ritrovate come pietre preziose...

Gamba de vero, il bicchiere con il tacco. Un vezzo che fa l'occhiolino alla moda? In realtà, il gioco delle forme ha una motivazione funzionale: facilitare la presa dell'oggetto.

rotari.it

Bevi Rotari responsabilmente

ROTARI
ALPEREGIS
TRENTODOC

Rotari AlpeRegis. Classica emozione.

Elegante e preciso come un passo di danza. È **Rotari AlpeRegis Extra Brut**, millesimato Blanc de Blancs affinato sui lieviti per oltre 48 mesi. Classico nel metodo, ha un sapore intenso, equilibrato e persistente capace di offrire sempre grandi emozioni.

a cura di **SARA TIENI**

notizie *di cibo*

Tovaglia **Quagliotti**.

Questo pane è d'oro

Tra pandori, panettoni e altri lievitati nel 2018 ne abbiamo acquistati 78.179 tonnellate, mentre la stima del consumo medio a testa è di 3 chili all'anno (secondo l'Aidepi, l'Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane). Nella eterna contesa, a primeggiare è sempre il panettone con canditi e uvetta, seguito dal «pan de oro», o «nadalin», lievitato di origine veronese la cui ricetta nel 1894 fu depositata all'ufficio brevetti da Domenico Melegatti col nome di «Pandoro», dal 2012 garantito anche dalla De.C.O. come prodotto originario cittadino. Servirlo in modo spettacolare? Ecco un'idea della nostra Joëlle Néderlants: tagliatelo a fette orizzontali spesse 3-4 cm, quindi in rombi; componete due cerchi concentrici e deponete al centro una crema preparata così: frullate per 2-3 minuti 600 g di ricotta con 100 g di zucchero, poi amalgamatevi delicatamente 300 g di yogurt greco; variegatela con sciroppo o confettura di ribes e rifinite tutto con lamponi e zucchero a velo.

TESTI **SARA MAGRO**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Una tavola da Oscar

«Io lo faccio a modo mio, e lo puoi fare anche tu». Così Woopi Goldberg sottotitola il suo libro *The Unqualified Hostess* sull'arte di ricevere (Rizzoli New York, 24,65 € su *ibs.it*). L'attrice, premio Oscar, Emmy e tanti altri, scopre il suo **lato casalingo**, raccontando come apparecchia la tavola per le feste, Natale compreso, con stile e originalità. Se volete la copia firmata, Mrs Woopi sarà alla Libreria Palazzo Roberti di Bassano del Grappa, il 30 novembre, per la presentazione.

TOUR TRA LE CUOCHE

Anche nel 2020 Veuve Clicquot conferma il sostegno alle donne chef italiane

Veuve Clicquot è da sempre in prima linea con la gastronomia femminile. In omaggio alla fondatrice Barbe-Nicole Ponsardin, nel 2016 la Maison ha istituito l'**Atelier des Grandes Dames**, un network di cuoche che si sono distinte per talento e imprenditorialità. Oltre al premio Chef Donna in partnership con Guida Michelin, anche nel 2020 è previsto il tour Indomite in cucina, per provare i ristoranti delle cuoche elette. Nella prima edizione erano Caterina Ceraudo (sopra), Gaia Giordano (sopra a destra) e Martina Caruso (a destra). Il prossimo tour non sarà certo da meno. *veuveclicquot.com*

FOTO **T. WHITE, M. CARASSALE**

UN CAFFÈ? IN CARAFFA

Milano si è svegliata su tutti i fronti, anche grazie al caffè. Superata l'epoca degli espressi così così di molti bar, oggi il gusto si è affinato e gli intenditori si sono moltiplicati. Merito di tanti eventi che promuovono il caffè di qualità, come **The Milan Coffee Festival** (fino al 2 dicembre, al Superstudio Più), il cui obiettivo è la creazione di un Club per appassionati. Gli iscritti possono partecipare gratuitamente anche a tre incontri sull'uso delle miscele nei cocktail, in estrazione, e come occasione per il corteggiamento anche ai tempi dei social, tema di *Love&fiocc e un po' di caffè*, il 27 novembre. *milancoffeefestival.com*

Alcuni momenti di The Milan Coffee Festival, di cui *La Cucina Italiana* è media partner. Durante gli eventi, fino al 2 dicembre, vanno in scena le tendenze: dall'espresso decorato a quello in caraffa.

La mia vita con un cuoco

Amore e brasati

Bruna Cerea si prende cura della sua grande famiglia e del famoso ristorante Da Vittorio con l'affetto più puro. E a Natale anche con il coniglio e la polenta

DI ANGELA ODONE

Cominciamo dagli orari, per tutti un gioco di incastri. È così anche per voi? Sono la prima ad arrivare, la mattina verso le otto, e l'ultima a lasciare il ristorante, verso l'una. Riesco a ritagliarmi un paio di ore al pomeriggio per un po' di riposo e un giro dal parrucchiere.
Com'è lavorare con figli, generi e nuore? (*La signora Bruna ha un lieve sussulto*, ndr) Molto bello, ma complesso.
C'è un piatto che vi unisce tutti? Il coniglio alla bergamasca, accompagnato con un po' di pancetta e la polenta, che qui non può mai mancare.
Quale ingrediente è sempre nella sua dispensa? E nel suo frigorifero? Nella mia dispensa: l'amore, per poter accogliere sempre la mia famiglia. Nel mio frigorifero: il salame, da vera bergamasca.
Qual è il suo ingrediente preferito? Amo il Parmigiano Reggiano Dop.
Lei cucina ancora a casa? Certamente, appena possiamo ci riuniamo tutti per mangiare il mio coniglio.
Cucina insieme ai suoi figli? Non con loro, ma per loro!
Se non avesse fatto questo lavoro, che cosa avrebbe voluto fare? Lo amo talmente tanto che non ci ho mai pensato.
Che cosa hanno imparato i suoi figli da lei? L'importanza della famiglia, dell'unione e del sacrificio.
Che cosa ha imparato dai suoi figli? Che il mondo continua a evolversi, come anche noi e la nostra cucina.
Come sarà la sua giornata di Natale? Come la mia vita, lavoro e famiglia.
Che cosa cucinerà? Per questa occasione speciale ci saranno i miei figli a cucinare con me, sicuramente in tavola non mancherà la tacchina ripiena.
Che cosa ama di più del Natale? Il calore degli affetti più cari, e il pensiero va sempre anche al mio Vittorio.

Il dono dei tortellini

È tempo di pensare ai grandi piatti natalizi. C'è chi coglie l'occasione per sfoggiare le proprie doti culinarie e chi è intimidito dall'impresa. In entrambi i casi, Rana aiuta con le sue basi – fogli di lasagna e paste ripiene – da preparare con estro oppure seguendo le **ricette delle feste** sul sito *giovannirana.it*. Come la golosa corona di tortellini al forno con prosciutto e piselli, pronta in soli 30 minuti.

Shottino sì, ma bio

Se a un estratto a freddo di mela aggiungete un po' di alga spirulina, ottenete un concentrato di vitamine, sali minerali e antiossidanti. Sono gli ingredienti di SB7, uno shot da bere a qualunque ora per una **ricarica di energia**. 100% bio, 100% Made in Tuscany. *severinobecagli.it*

Scaldarsi con Frozen II

Sulle tazze di Thun ci sono l'**omino di neve Olaf** oppure Elsa e Anna, protagonisti delle avventure di *Frozen II - Il segreto di Arendelle*. Il nuovo fantasy Disney è al cinema dal 12 dicembre. *thun.com disney.it*

Acqua buona

La bottiglia Art Collection di Ferrarelle quest'anno è firmata dall'artista **Roxy in the Box**. Si compra al Bar Ferrarelle di Napoli o, dal 2 dicembre, sull'e-commerce *artcollection.ferrarelle.it*. Il ricavato va a supporto di Fondazione Telethon.

Che chic!

Bicchieri, vasi e sottopiatti della linea Carrè nascono nella vetreria interna di VIDIVI, dove si lavora il vetro purissimo. Il **taglio di diamante** rende la mise en place elegante e naturalmente brillante. *vetridellevenezie.it*

Non il solito panino

Questi panini sono fatti con *l'mpasta*, una ricetta 100% sostenibile di **Antonella Bondi** realizzata con le eccedenze di pasta Garofalo per preparare lievitati dolci e salati: focacce, croissant, soffici panettoni... Virtù e impieghi dell'impasto sono tema dell'incontro con Camilla Baresani e Paolo Crepet il 5 dicembre in via Romagnosi 3, a Milano (orario 11-14). *impastadough.com*

L'ITALIA SUL PODIO

Alessandro Bergamo, sous chef di Cracco, vince le regionali del talent giovani S.Pellegrino

Lo scorso 21 ottobre, La Scuola della Cucina Italiana ha ospitato negli spazi di piazza Cadorna, a Milano, la **finale regionale Italia e Sud Est Europa** della S.Pellegrino Young Chef, per individuare i giovani talenti che lavorano nei ristoranti di Italia, Croazia, Romania, Slovenia. Antonia Klugmann, Matias Perdomo (nella foto sotto) e gli altri colleghi stellati della giuria hanno scelto il piatto Meglio un uovo oggi o una gallina domani? (nella foto in basso) di Alessandro Bergamo, sous chef del ristorante Cracco, a Milano. Sarà dunque lui a rappresentare l'area geografica alla finale internazionale, il prossimo maggio 2020. In quell'occasione si sfidano dodici talenti under 30 provenienti da tutto il mondo.
sanpellegrinoyoungchef.com

Mela mangio

Si sa che una mela al giorno toglie il medico di torno, compreso il chirurgo plastico: due renette forniscono infatti il fabbisogno quotidiano di **antiossidanti** (contro le rughe) con poche calorie (45 per 100 g). Come? Crude, al forno, nel risotto e nelle torte.
renetta.melinda.it

E dopo Natale, che si fa?

175 km di piste, il miglior snowpark d'Italia, 80 km di percorsi per sci di fondo e ciaspole. Castelrotto, in Alto Adige, ha i numeri e le strutture per essere la meta ideale delle vacanze invernali, durante le feste e dopo. Per esempio, dal 6 gennaio, l'hotel Lamm (sopra) propone pacchetti che combinano **movimento, spa e dieta** equilibrata, salvo una cena nel nuovo ristorante gourmet Lamplstube di soli 3 tavoli. *altoadige.it; lamm-hotel.it*

Più pasta per tutti

Felicia propone 37 formati di pasta naturalmente gluten free adatti a ogni tipo di condimento e di commensale, senza sacrificare gusto e cottura al dente. C'è alle lenticchie, ai piselli, al mais, al riso e la nuova linea con **avena, bio e vegana**, in tre tipi: caserecce, penne e mezzi rigatoni. *glutenfreefelicia.com*

Il team Alfa Romeo e *La Cucina Italiana* in viaggio sulle Strade Stellate. La sosta alle cantine Fontanafredda e al Bistrot Guido, con **menù piemontese**.

LOCANDA DEL NOTAIO, LAGO DI COMO

FONTANAFREDDA, STRADA DEL BAROLO

UN NUOVO GRAND TOUR

Diario di un viaggio in sei tappe attraverso l'Italia, seguendo Strade Stellate, un percorso studiato da Alfa Romeo e *La Cucina Italiana*

Si è appena concluso un gustoso tour attraverso l'Italia, a bordo di Giulia e Stelvio full optional, rispettivamente la berlina e il SUV di Alfa Romeo. Percorsi e ristoranti sono stati scelti da noi di *La Cucina Italiana* con il team di Alfa Romeo, per dare un assaggio autentico del Belpaese, da Nord a Sud. Strade stellate, questo il nome del nostro itinerario **in sei tappe**, comincia in Piemonte al Bistrot Guido, tra plin di pollo e sorsi di Barolo della tenuta Fontanafredda. Seconda tappa alla Locanda del Notaio, su una collina coperta di boschi sopra il Lago di Como. Siamo poi passati alle colline veronesi, per un **pranzo all'italiana** nel ristorante di Villa de Winckels. Fermata successiva, Sasso Marconi, vicino a Bologna, al Ristorante Marconi della famiglia Mazzucchelli: Aurora in cucina, i fratelli in sala. Quindi in Val di Pesa, a La Tenda Rossa, dove vince la quota rosa, per finire a Borgo Egnazia e al San Domenico Golf, tra panzerotti e strascinati alle cime di rapa. Se vi piace guidare e mangiar bene, in ristoranti e bistrot che sanno raccontare il territorio, ora partite voi. Ogni meta merita un weekend.

Dal Lago di Como, la strada sale **tra i boschi** fino alla Locanda del Notaio, dove abbiamo gustato i piatti dello chef Marco Moretto (nella foto qui sotto).

A bordo delle auto Quadrifoglio, ammiraglie di Alfa Romeo, abbiamo raggiunto le colline veronesi. Qui ci aspettava un **pranzo conviviale** a Villa de Winckels, country hotel con ristorante. Menù all'insegna della tradizione, dai salumi con verdure in pastella al risotto, alla guancia di maialino.

RISTORANTE MARCONI, BOLOGNA

STRADE STELLATE

RISTORANTE MARCONI
MENÙ

TORTELLO DI PARMIGIANO REGGIANO AL PROFUMO DI LAVANDA, CREMA DI BURRO, NOCE MOSCATA E MANDORLE

GUANCIA DI VITELLO, SEDANO RAPA E LIQUIRIZIA

RAVIOLO DI ANANAS RIPIENO DI RICOTTA, UVETTA, PINOLI E SFERE DI CAFFÈ SIDAMO

MARTIGNONE BARBERA COLLI BOLOGNESI VIGNETO SAN VITO

Alfa Romeo — LA CUCINA ITALIANA

STRADE STELLATE

VILLA DE WINCKELS
MENÙ

APERITIVO DI BENVENUTO

FIORI DI ZUCCHINA FRITTI SERVITI CON PROSCIUTTO CRUDO VENETO

RISOTTO CON POMODORINI, BURRATA E PESTO DI BASILICO

BIGOLI CON SUGO D'ANATRA

GUANCIA DI MAIALINO AL SOAVE CONTORNI DI STAGIONE

COMPOSIZIONE DI FRUTTA IN BELLAVISTA

MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLE

CAFFÈ

SOAVE BORGOLETTO «FASOLI GINO»
VALPOLICELLA «VICENTINI»
MOSCATO DEI COLLI EUGANEI

Alfa Romeo — LA CUCINA ITALIANA

VILLA DE WINCKELS, COLLI VERONESI

LA TENDA ROSSA, VAL DI PESA

Qui sopra, Maddalena Fossati, direttore di *La Cucina Italiana*, ed **Emiliano Usai**, Events Manager di FCA Italy, brindano a La Tenda Rossa, in Val di Pesa. A parte lo chef Cristian che cucina con la moglie Maria (a sinistra), il ristorante è gestito da tre generazioni di donne.

STRADE STELLATE

LA TENDA ROSSA
MENÙ

BACCALÀ GRATINATO AL GINEPRO IN ZUPPETTA DI POMODORO ALLA VANIGLIA

PICI AL RAGÙ IN BIANCO DI OSSOBUCO E LIME

COPPA DI MAIALINO DI LATTE, SALSA DI SENAPE, FINOCCHIO E MELA AL LIME

PERA CON SOFFICE DI RICOTTA E PETALI DI ROSE CENTIFOGLIE

CAFFÈ

BATÀR IGT TOSCANA 2016
CAMARTINA IGT TOSCANA 2015

LA CUCINA ITALIANA

BORGO EGNAZIA, PUGLIA

STRADE STELLATE

SAN DOMENICO GOLF
BORGO EGNAZIA
MENÙ

PANZEROTTI
FOCACCIA AL POMODORO
POLPETTINE FRITTE
TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI
PARMIGIANA DI MELANZANE
VERDURE GRIGLIATE

STRASCINATI ALLE CIME DI RAPE

SALSICCIA ALLA FASANESE

FRUTTA MISTA
CROSTATA DELLA CASA
BISCOTTI ALLA MANDORLA

CAFFÈ

BORGO EGNAZIA – LI VELI BIANCO (FIANO-MALVASIA)
BORGO EGNAZIA – LI VELI ROSATO (NEGROAMARO)
BORGO EGNAZIA – LI VELI PRIMONERO (PRIMITIVO E NEGROAMARO)

Alfa Romeo — LA CUCINA ITALIANA

SALATI
A Milano li si ordina a pranzo, ripieni di uova strapazzate e bacon, in versione pane cunzato alla siciliana, con hamburger o con tartare di fassona. Dove? Da L'Americano che amava le brioche.

GASTRONOMICI
Il padre di tutti i neomaritozzi è lo chef romano Riccardo Di Giacinto, che nel 2007 inventa il Maritozz'Oro broccoli, salsiccia, cacio e pepe. Oggi lo si assaggia nei ristoranti sulla terrazza della Rinascente di via del Tritone.

IL MIO CARO MARITOZZO

Da specialità romana a passione nazionale. Grazie a una pasticceria di Milano e a una nuova festa: il 7 dicembre non perdete la terza edizione del #maritozzoday

di MARGO SCHACHTER

DA MAESTRO
Iginio Massari non lo fa alla romana, lo ha reinterpretato. Nelle sue pasticcerie di Milano e Brescia lo si mangia con un cuore di crema pasticciera, nascosta sotto la panna.

CI FIDANZIAMO?
Nasce nell'antica Roma, diventa dolce quaresimale e regalo dei futuri mariti alle promesse spose. E ora, dopo secoli, diventa trendy grazie alla pasticceria milanese Gelsomina. Anche al Mercato Centrale di Torino ormai ne fanno già centinaia al giorno.

I CLASSICI
Nella capitale si mangiano alla Pasticceria Regoli, da Roscioli Caffè e, ovviamente, a Il Maritozzaro di Trastevere. Creativi da Il Maritozzo Rosso.

Il kit per farlo in casa

Impalpabile
Rigorosamente a velo, senza vanillina, è Paneangeli lo zucchero per spolverare i maritozzi o per addolcire leggermente la panna (ma i puristi la vogliono liscia).

L'attrezzo del mestiere
Ogni maritozzaro che si rispetti va di spatola, molto generoso (altro che sac à poche). E amorevole, con il leccapentola Brandani in silicone resistente al calore.

Più forza
Il maritozzo ha un impasto molto ricco: per farlo lievitare bene serve una farina con un'alta percentuale di proteine, quindi di glutine, come la Manitoba di Molino Rossetto.

FOTO AG. GETTY IMAGES

DOLCE MA NON TROPPO

Le parole d'ordine sono frivolezza, finezza, gioco. Per evitare che il dessert si trasformi in un mattone (anche sullo stomaco)

di **FIAMMETTA FADDA**

Viva l'abbondanza. La festa è abbandonarsi con trasporto al tanto e, perché no, al troppo. E nessuno, per favore, cominci a parlare dei chili che metterà su e della dieta che inizierà domani. Però, dando un'occhiata al gran finale, che è, come ben sanno i ristoratori, la portata destinata a restare più impressa, ci sono nuovi spazi di eleganza da conquistare.

L'EQUILIBRIO

La struttura del menu è fondamentale per la scelta del dessert. Se il vostro prevede un antipasto tradizionale (i salumieri vendono l'ottanta per cento annuale di insalata russa e pâté nella settimana che precede il Natale), una pasta ripiena regionale e un volatile farcito con la sua corte di patate al forno, è davvero troppo il classico tris conclusivo composto da dolce fatto in casa (leggi tiramisù, Mont Blanc, bavaresi con creme), panettone, frutta secca.

LA MOSSA GIUSTA

Giocate invece sulla freschezza, l'aereo, il leggero. Sorbetti di pompelmo o di ananasso, serviti nel mezzo frutto svuotato, di limone e zenzero, di arance e mandarini – anche alcolici se non ci sono bambini –; mangiaebevi a strati di frutta esotica in coppe fantasia in cui includere fettine di fichi secchi, chicchi di melagrana, nocciole (avete già ridotto quasi a zero due mattoni del tris); mele al forno con il cuore di crema. Stupendo, se avete voglia di lavorare, un aspic di frutta.

L'APPARECCHIATURA

Cambiate ritmo. Sostituite i tovaglioli, togliete il pane (non sarà in arrivo il formaggio, mi auguro), i contenitori per sale, pepe e altro, eliminate i bicchieri dei vini serviti e sostituiteli con i calici per il vino da dessert. Eliminate i bicchieri dell'acqua, che inevitabilmente conservano tracce odorose delle portate precedenti, e mettetene di nuovi. Se le posate per il dessert non sono già in tavola sistematele a lato di ognuno. Adesso i piatti possono anche essere spaiati, di fantasia, di cartone con disegni spiritosi.

LA DECORAZIONE

È il momento per aggiungere all'arredo della tavola nuovi elementi di divertimento: una manciata buttata lì di pastiglie di vetro colorate, bonbon giocosi, castagne lucide avvolte nel loro riccio. Poi, davanti a ciascun commensale disponete un piccolo souvenir natalizio (Che cosa? Vecchie cartoline conservate nei cassetti di casa, piccoli oggetti inutili; mini agende personalizzate...).

LE BELLE PAROLE

Se ci sono bambini che recitano una poesia natalizia, la tavola ha raggiunto la perfezione, ma è bello, proprio perché non succede più, che il padrone di casa si alzi e faccia un breve discorso (con note spiritose), per ringraziare tutti quelli che hanno contribuito a rendere questo Natale memorabile: la moglie (certamente provata), nonni, zii, bambini, amici. E ribadire quanto grande sia la fortuna di ritrovarsi, una volta di più, insieme.

IL POST DESSERT

Poi arriva il calo di adrenalina del dopo-festa. Ma non importa. Il modo migliore per sentirsi felici nelle settimane che precedono Natale e nei giorni che lo seguono è, prima di tutto, accettarlo così com'è, con la fatica e la delizia, la volontà di creare un'esperienza perfetta e il risultato. Abbracciate questa realtà e rilassatevi. Ogni eventuale imperfezione sarà sommersa dal calore degli affetti. Perché Natale è esattamente questo. ■

UNA GALASSIA DI IDEE STELLARI

PER DIVERTIRE I BAMBINI CON RICETTE GOLOSE E NUTRIENTI ISPIRATE AL MONDO DI *STAR WARS*

Cucina Disney

SATELLITI DI RISO CHIARO E SCURO E MINI FISHBURGER

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
2 confezioni di Fishburger CheJoy Esselunga
600 g brodo vegetale – 150 g riso Venere
150 g riso bianco – 100 g yogurt greco
80 g formaggio grana grattugiato
50 g maionese – 20 g burro – basilico

Tostate leggermente i due risi in due casseruole; versate in ciascuna 300 g di brodo e cuocete a fuoco basso con il coperchio: per 10 minuti il riso bianco e per 14-15 minuti il riso nero. **Spegnete** e lasciate riposare per 5 minuti con il coperchio. Mantecate poi ciascun riso con 10 g di burro e 2 cucchiai di grana. **Stendete** e compattate entrambi a 1 cm di altezza in due piccole teglie ricoperte da carta forno. Lasciateli raffreddare, poi ritagliatevi 12 anelli di 5 cm di diametro. **Cuocete** i fishburger in padella con un po' di olio. Scaldate una placchetta in forno a 160 °C, ponetevi i dischi e infornateli per 5 minuti. **Mescolate** maionese e yogurt greco. **Componete** dei «sandwich» con i dischi di riso, i fishburger e 1 cucchiaino di maionese. **Guarnite** con maionese e basilico e servite.

STAR WARS

I piccoli fan di *Star Wars* stanno per ricevere un regalo di Natale davvero speciale: **il prossimo 18 dicembre nelle sale cinematografiche italiane arriva *Star Wars: L'ascesa di Skywalker***, l'avvincente conclusione dell'iconica saga degli Skywalker, in cui nasceranno nuove leggende e avrà luogo la battaglia finale per la libertà. Tornano sul grande schermo Luke Skywalker, Leia Organa, Chewbacca, Rey, Finn e Kylo Ren, nuovamente coinvolti nell'epico scontro tra il Lato Oscuro e il Lato Chiaro della Forza. Per rendere omaggio al terzo e ultimo film della «trilogia sequel», composta da *Star Wars: Il risveglio della Forza* (2015) e *Star Wars: Gli ultimi Jedi* (2017), organizziamo un menù a tema coinvolgendo anche i più piccoli nella preparazione. Sarà facile portare in tavola «il Lato Oscuro e il Lato Chiaro» grazie ai **prodotti della linea CheJoy di Esselunga**, e realizzare questo divertente piatto a base di fishburger. I bambini non sapranno resistere e «la battaglia» per l'ultimo boccone sarà facilmente vinta! **WWW.DISNEY.IT**

PER PREPARARE UN PRANZO GALATTICO O SODDISFARE LA FAME PIÙ EPICA C'È UN NUOVO ALLEATO: CHEJOY, LA LINEA DI PRODOTTI ESSELUNGA DEDICATA AI BAMBINI A PARTIRE DAI 4 ANNI. PER CELEBRARE LA SAGA SONO ARRIVATE IN TUTTI I NEGOZI ESSELUNGA LE NUOVISSIME BOTTIGLIETTE DI ACQUA CON 6 PERSONAGGI, TUTTI DA COLLEZIONARE. I PRODOTTI A TEMA *STAR WARS*, COME TUTTI I PRODOTTI DELLA LINEA CHEJOY, SONO PENSATI PER COPRIRE IL FABBISOGNO DELL'INTERA GIORNATA ACCOMPAGNANDO I BAMBINI DALLA COLAZIONE FINO ALLA MERENDA E ALLA CENA, CON IL LATTE FERMENTATO ALLA FRAGOLA, I SUCCHI 100% ANANAS E ARANCIA, I TRIANGOLI DI RISO E MAIS, I BURGER DI POLLO E MOZZARELLA, I FILETTI DI PLATESSA E I FISHBURGER DI MERLUZZO.

ESSELUNGA
CheJoy

COMINCI

In cucina tutto è finalmente pronto. I parenti e gli amici stanno per arrivare. La
di essere riempiti. Prima di cena c'è il tempo per godersi un drink seduti sul

CONVIVIALE

CHERRY SOUR PUNCH

MASCHILE

DRUM FASHIONED

INTIMO

SOLO MIO

Da sinistra a destra: calice **Zafferano Italia**, tumbler intagliato **RCR Cristalleria Italiana**, coppa **LSA International**, tumbler con sfumatura dorata **Maisons du Monde**; fondo di tessuto **Designers Guild**.

AMO! VIA ALLE FESTE

grande coppa con il punch scintilla sulla tavola. Calici, tazze e tumbler aspettano divano, chiacchierando e pregustando i sogni della notte di Vigilia

ricette ALESSANDRO MELIS, testi ANGELA ODONE

foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

FEMMINILE

VERTICAL FIZZ

PROPIZIATORE DI SOGNI

IL NEGRONI DEL NATALE PASSATO

Solo Mio

PER 1 DRINK

5 cl Bitter Campari
5 cl vermut rosso
Birra Ipa Poretti 9 Luppoli
caffè macinato
limone – ghiaccio

Preparate la crusta (decoro gastronomico del bordo dei bicchieri): distribuite polvere di caffè in un piattino; bagnate il bordo del bicchiere con succo di limone, posatelo nel caffè in modo che rimanga attaccato.
Versate nel bicchiere il bitter, il vermut e alcuni cubetti di ghiaccio. Solo alla fine colmate a filo con la birra e servite.

DRum Fashioned

PER 1 DRINK

5 cl Rum Zacapa
1 zolletta di zucchero
1 ciliegia sciroppata
1 kumquat – soda
mezcal – bitter all'arancia
ghiaccio

Ponete la zolletta di zucchero in un bicchiere tipo tumbler, bagnatela con 5-6 gocce di bitter all'arancia e una tazzina da caffè di soda, mescolate delicatamente per sciogliere la zolletta.
Unite 2,5 cl di rum, 4-5 cubetti di ghiaccio, mescolate, versate il resto del rum e colmate con altro ghiaccio.
Completate con 1 cucchiaino di mezcal per dare una nota affumicata e decorate con 1 kumquat e una ciliegia sciroppata.

ALESSANDRO MELIS

Figlio d'arte, apre il suo primo bar dopo la maturità. Per dodici anni è Head Bartender presso il ristorante Da Vittorio di Bergamo e nel 2008 crea Drinkable berebeneovunque, un'azienda specializzata nel bar service. Nel 2017 fonda InDrinkable, oggi assorbita da Nonsolococktails di Mattia Pastori, una scuola per insegnare miscelazione e arte dell'ospitalità. Dal 2018 è Mixology Consulting e Supervisore di Pandenus.

Cherry Sour Punch

PER 30 DRINK

1,5 litri tè verde freddo
1,5 litri Ginger Ale Cortese freddo
70 cl Sour Cherry Gin Luxardo freddo
125 g lamponi – 125 g ribes
6-8 fette di arancia – 5 lime
4 scorze di bergamotto – 2 mele
sciroppo di zucchero – ghiaccio

Versate il tè nella bowl da punch e 10 cl di sciroppo di zucchero. A parte mescolate in una caraffa graduata il sour cherry gin e il succo di 5 lime.
Affettate le mele e distribuitene metà nella bowl con metà lamponi, metà ribes, qualche fetta di arancia e 2 scorze di bergamotto.
Versatevi il contenuto della caraffa e completate con il resto della frutta.
Colmate con tanto ghiaccio e il Ginger Ale.

Vertical Fizz

PER 1 DRINK

3 cl grappa Casta by Castagner
2 cl Sangue Morlacco Luxardo
1,5 cl succo di limone
100 g zucchero semolato
1 cucchiaio di pepe rosa in grani
soda al limone
ghiaccio

Preparate uno sciroppo al pepe rosa: scaldate nel forno a microonde, per 1-2 minuti alla massima potenza, 100 g di zucchero con 100 g di acqua e 1 cucchiaio di grani di pepe rosa pestati. Fate raffreddare, poi filtrate: in un barattolo di vetro durerà diversi mesi.
Raccogliete nello shaker una decina di cubetti di ghiaccio, la grappa, il Sangue Morlacco, il succo di limone, 1 cl di sciroppo al pepe rosa e shakerate per 10-12 secondi.
Filtrate il cocktail in coppa, colmate con la soda e decorate a piacere con bastoncini di zucchero.

Il Negroni del Natale passato

PER 1 DRINK

4 cl vermut al mallo di noce
4 cl Gin Mare – 3 cl Bitter Martini Riserva – rosmarino
scorza di arancia – ghiaccio

Versate nel bicchiere il vermut, il bitter e per ultimo il gin. Mescolate e colmate il bicchiere con cubetti di ghiaccio.
Decorate con un nastro di scorza di arancia e con un rametto di rosmarino.

gli ingredienti giusti

1. Ginger Ale Cortese
Bevanda rinfrescante dal sapore di zenzero, intenso ma equilibrato: aggiunta vivace anche in cocktail analcolici. *bevandefuturiste.it*

2. Sour Cherry Gin Luxardo
Il London Dry Gin Luxardo viene miscelato con il succo di marasche e filtrato. Colore rosso rubino e profumo di ginepro, spezie e marasca. *luxardo.it*

3. Casta by Castagner
Una grappa studiata apposta per la miscelazione: dà il meglio nelle preparazioni sour. *laboratorioitaliano.it*

4. Zacapa Reserva Limitada 2019
Blend di rum con invecchiamenti da 6 a 24 anni, ha note di vaniglia, cioccolato, uva passa e un finale floreale. *zacaparum.com*

5. Gin Mare
Erbaceo e mediterraneo, profuma di rosmarino, timo, basilico, ginepro e scorze di agrumi. *ginmare.com*

A TAVOLA COI GRANDI

Philippe Daverio racconta il momento più atteso dell'anno da lui bambino e dai suoi (nove) fratelli e sorelle nella casa di famiglia in Alsazia

«Che cosa c'era di memorabile da mangiare a Natale nella nostra casa di Mulhouse in Alsazia? Be', prima di tutto c'era la casa: una casona grandissima, oggi del tutto inconcepibile per le necessità di una sola famiglia, circondata dal giardino. Poi c'eravamo noi bambini: una banda di dieci in scala d'età. Quattro dal primo matrimonio di papà che, rimasto vedovo, si era risposato; e sei, quattro maschi e due femmine, dal matrimonio con mamma. Poi c'era la sala da pranzo, col tavolo rettangolare capace di contenere sedici persone, abbigliato con rituale attenzione. Dagli armadi erano usciti i servizi belli: le porcellane decorate, le posate d'argento, le tovaglie di Fiandra, i bicchieri di cristallo: quelli col gambo verdino per il vino bianco (Gewürztraminer alsaziano, naturalmente), quelli più piccoli e bassi per il rosso (Pinot nero, servito freddino), e quelli per l'acqua. Al dolce, venivano sostituiti dalle coppe Baccarat per lo Champagne che, con nostra grande delizia, accompagnavano con un suono argentino e prolungato il corale «gesundheit», salute, del brindisi, fatto anche in ricordo dei nostri antenati. In cucina le nostre due cuoche, col rinforzo di una avventizia, avevano lavorato ininterrottamente per tre giorni alla preparazione.

E cosa c'era di memorabile per le nostre boccucce in trepida attesa? Innanzitutto il pâté freddo, un'enorme mattonella fatta con quattro arrosti – di vitello, di manzo, di maiale, d'oca – tagliati a lamelle, alternati a fettine di foie gras e di cipolla tenute insieme da una colata dorata di gelatina. Dopo arrivava l'oca al forno con gli ammennicoli di contorno, e la trionfale conclusione, l'unica cosa preparata fuori casa, il vacherin glacé, specialità del posto: un gelato di crema e fragole, adagiato su una base di meringa, ricoperto di panna e servito con la cioccolata calda. Be', d'accordo, gli alsaziani non sono noti per la leggerezza della loro cucina, ma erano gli anni Cinquanta e per noi provinciali l'abbondanza era ancora sinonimo di lusso, mentre i parigini avevano già virato verso una forma di aristocratica continenza. E noi bambini eravamo contenti di star seduti a tavola coi grandi e di mangiare quelle squisitezze?

Philippe Daverio è storico dell'arte, docente, saggista, storico, politico e personaggio televisivo amatissimo dal pubblico per le sue doti divulgative. Gallerista, editore, buongustaio, ha allestito mostre d'arte d'avanguardia e pubblicato saggi di diversa natura tra cui *Arte in tavola* e *Il gioco della pittura*.

Sì, certo. A capotavola sedevano gli ospiti, alla destra dell'uno e dell'altro mamma e papà, poi noi in branco, eccitatissimi e non compostissimi, anche se si usava ancora chiedere il permesso di alzarsi verso la fine del pasto: «Est-ce-que je peux me lever de table?».

Ma la cosa più importante è che questa cena noi la facciamo ancora a casa di mio fratello, un po' fuori Ginevra, come ri-celebrazione della nostra infanzia.

La cadenza è passata a ogni due, tre anni per l'enorme sforzo organizzativo necessario a far coincidere in un'unica giornata noi dieci fratelli e sorelle più mogli, figli e nipoti sparsi in varie parti del mondo. E per l'impegno del menù. Ma non demordiamo.

All'opposto di questo rito invernale super-civilizzato, c'era il rito estivo super-barbarico che si celebrava in luglio. Consisteva nell'arrostire in giardino una pecora intera infilzata sullo spiedo secondo l'uso del «méchoui», il piatto marocchino appreso dagli operai che lavoravano nell'azienda di mio padre. Si accendeva un grande fuoco, si attendeva che si trasformasse in brace, si cuoceva la pecora in due tempi successivi per rendere morbide anche le parti più interne. Erano dodici ore di magia che culminavano con rosicchiamenti di ossi e succhiamenti di dita unte, questa volta permessi con larghi sorrisi dai grandi. Be', sì, certo, loro usavano piatti e posate.»

FOTO AG. GETTY IMAGES

COM'È IN FORMA QUESTO PROSCIUTTO

1

2

Piattini e piatto in vetro **Maisons du Monde**, vassoi dorati **H&M Home**, posate **Funky Table**, calici **Zafferano**.

3

Dimenticate i vassoi d'ordinanza e le rocambolesche composizioni in stile banchetto: all'antipasto o per l'aperitivo, il più nobile dei nostri salumi presentatelo così

realizzazione JOËLLE NÉDERLANTS, testi LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

1. DA CONDIVIDERE

Affettate un panino lungo (una ciabatta croccante, una baguette o un francesino) e farcitelo con il prosciutto tra una fetta e l'altra.

2. IN UN BOCCONE

Sistemate le singole fettine di prosciutto sulle forchette più belle e completate estetica e gusto con alchechengi.

3. QUASI UN FIORE

Spruzzate di acqua piccole piadine (ø 10 cm) e infornatele tra due coppette. Tagliate le fette di prosciutto in strisce lunghe, avvolgetele a rosa e inseritele nelle coppette di piadina.

Piatto **Rosenthal meets Versace**, cuscino di paillettes collezione privata.

SCEGLI LA TUA FORMINA

Il nostro Direttore Generale Marketing svela in esclusiva la ricetta segreta dei suoi biscotti di Natale

di LAURA FORTI
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

«Ogni anno, durante le feste, apro la fabbrica dei biscotti. Comincio all'inizio di dicembre e ne inforno in quantità, per preparare i sacchettini da regalare a tutti». **Francesca Airoldi**, Direttore Generale Sales, Marketing & Comunicazione di Condé Nast Italia, quest'anno ha deciso di regalarci non solo un assaggio, ma la formula dei suoi biscotti. Semplici, sì, ma squisiti, e il segreto sta tutto nelle proporzioni degli ingredienti dell'impasto che Francesca ha messo a punto di anno in anno, ritoccando a poco a poco una ricetta che faceva da studentessa.

Super impegnata, ambasciatrice dell'Unicef (per la Next Generation, una community di giovani professionisti che raccoglie fondi destinati ad adolescenti in difficoltà in Libano), innamorata della moda (ha lavorato per anni con Franca Sozzani e ha uno stampino per i biscotti a forma di tacchi alti), è appassionata di serie tv e ama la cucina: «Mi affascina perché, come la moda e la televisione, è un linguaggio, che qui in Italia è davvero trasversale. E naturalmente la apprezzo non solo in teoria: mi piace mangiare bene e per questo cucino io. Ci tengo che i piatti siano gustosi, ma voglio essere sicura che siano anche sani». ■

Biscotti delle feste

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 70-80 PEZZI

- **300 g farina 00**
- **125 g burro**
- **2 bustine di zucchero a velo vanigliato**
- **1 bustina di lievito vanigliato**
- **1 bustina di vanillina**
- **1 uovo**
- **zucchero semolato – sale**

Vedo che usi lo zucchero a velo...

Sì, rende i biscotti più fini e friabili.

Preparo l'impasto: farina, lievito, vanillina, un pizzico di sale, 2 cucchiai di zucchero semolato e 1 bustina di zucchero a velo.

Il burro è pesato, puoi prenderlo.

Lo taglio a pezzetti, freddo, e lo aggiungo alla farina insieme con l'uovo.

Adesso viene la parte che mi piace di più: impastare tutto insieme.

Ha un aspetto bellissimo!

Si lavora finché l'impasto non si stacca.

Faccio tantissimi biscotti, ogni anno, da regalare agli amici.

E si vede che sei esperta! Adesso l'impasto deve riposare?

No, non occorre, si può stendere subito, un po' alla volta, su un piano infarinato.

A che spessore? Sottile?

Sì, molto sottile: i biscotti vengono più croccanti.

Ritagliamo la pasta, poi rimpastiamo i ritagli e li stendiamo di nuovo.

Distribuisco i biscotti sulla placca e li inforno a 160 °C per 15-20 minuti.

E alla fine zucchero a velo, come neve.

Sistema meglio quella stellina lì... e scattiamo.

Sono squisiti questi biscottini delle feste, complimenti!

Un'idea da copiare subito.

UN TOCCO DI BACCHETTA MAGICA...

...E IL PRANZO PIÙ IMPORTANTE DELL'ANNO È IN TAVOLA! CON I PIATTI DELLE FESTE PREPARATI COME A CASA APPOSTA PER VOI

Natale è l'occasione per condividere la nostra passione per la cucina nel calore della compagnia, intorno a un'incantevole tavola imbandita. La bontà e la cura del cibo sono il modo migliore per trasmettere a chi ci è caro gli auguri più affettuosi. E in questo Iper La grande i è un ottimo alleato, con i suoi chef che preparano con premura e fantasia ogni portata del menù delle feste. Antipasti classici, insalatine di pesce, risotti alla pescatora, lasagne dell'orto, crespelle al salmone, specialità in crosta, importanti arrosti, e poi salumi regionali, formaggi cremosi e stagionati, e la sfiziosa frutta secca, da sempre simbolo benaugurante, sono solo alcuni dei piatti e dei prodotti con cui creare un menù di Natale per stupire amici e parenti.
E per rendere le feste ancora più straordinarie, Iper La grande i offre la possibilità di ordinare i piatti preferiti attraverso il servizio prenotazione. Più comodo di così!

● **WWW.IPER.IT**

IPER La grande i

Antipasti

Primi

Secondi

Dolci

DAL LUPPOLO ALL'UVA

Il pasticciere **Ernst Knam** ci racconta com'è passato dalla birra al vino e della bottiglia che ha fatto sbocciare un grande amore

Campione italiano di cioccolateria, Ernst Knam all'attività di pasticciere nel suo negozio milanese affianca quella di personaggio televisivo. Lo potete vedere su Real Time nel talent show *Bake Off Italia*, in cui veste i panni del giudice.

Da provare
Ci sono accostamenti tra cibo e vino che rimangono scolpiti nella memoria. Quelli di Knam? Un risotto mantecato con yuzu e gamberi viola di Sanremo insieme con lo Champagne Initial di Jacques Selosse e un'insalata catalana con astice blu e mango abbinata al Gewürztraminer Konrad Oberhofer Vigna Pirchschrait di Hofstätter.

ABBINAMENTI MEMORABILI
Il pasticciere tedesco è celebre per i suoi dolci al cioccolato (sotto, Ghianda, una delle creazioni per questo Natale). Consiglia di provare la sua mousse Afrikana con il Barbaresco di Fabio Gea.

Barbaresco Bricco di Neive Nòtu seguiva le gocce d'acqua Fabio Gea
59 euro

CHAMPAGNE GALEOTTO

«Durante una delle prime uscite con quella che poi sarebbe diventata mia moglie, abbiamo bevuto uno dei miei Champagne preferiti, il Grand Cru Brut Blanc de Blancs Initial di Jacques Selosse: da quella sera per noi è diventata una bottiglia molto significativa».

Gewürztraminer Konrad Oberhofer Vigna Pirchschrait
hofstatter.com
120 euro

Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Ferrari
ferraritrento.it
90 euro

«Tra i territori del vino italiani, mi piace molto il Trentino, perché mi ricorda la Germania dove sono cresciuto; ho trovato ottime cantine, e ristoranti sopra la media. Inoltre, amo la natura e camminare in quelle zone è sempre un'emozione».

A FINE GIORNATA

«Dopo essermi trasferito dalla Germania, dove la birra la fa da padrona, sono arrivato in Italia dove il vino è parte della cultura gastronomica: ogni sera, dopo il lavoro, mi trovo con mia moglie e alcuni amici per un bicchiere di Champagne abbinato a qualche fetta di prosciutto Pata Negra e penso che non ci sia modo migliore per finire la giornata. I miei preferiti tra i vini italiani sono il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, il Collio Sauvignon Ronco delle Mele di Venica&Venica e il Barolo Riserva Cannubi 1752 di Damilano».

Collio Sauvignon Ronco delle Mele Venica&Venica
venica.it
39 euro

A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **AG. GETTY IMAGES, FRANCESCO MION**

LA MAGNIFICA ATTESA

Da godersi con calma, come un dolce fatto in casa. Così deve essere il Natale per Csaba dalla Zorza, che qui ci dà i consigli e le ricette per assaporarne tutta la magia. Iniziando dal salotto...

di **SARA TIENI**

foto **GIACOMO BRETZEL**

Csaba Dalla Zorza davanti alla sua tavola natalizia. Le candele sono fatte a mano da un'amica svedese. Fiori sul camino e come centrotavola Alberto Marini Bohèm La Stazione; tovaglia e tovaglioli abbinati Once Milano; posate KnIndustrie; piatti Gien; bicchieri Zara Home. Per Csaba, gonna Poupine.

Se fosse per Csaba dalla Zorza il Natale dovrebbe durare due mesi e il pranzo lo si dovrebbe iniziare comodi comodi sul divano. «Per me questo periodo è la quinta stagione: sprecato, se consumato solo alla ricerca dei regali e del menù perfetto, che alla fine non esiste». La scrittrice, seguitissima protagonista con Roberto Valbuzzi e Diego Thomas di *Cortesie per gli ospiti* (record di ascolti su Real Time), ce lo svela mentre è intenta a «pinzare», con mollette da bucato, le foglie degli alchechengi per decorare un panettone glassato al cioccolato. L'idea, semplice ma di effetto, è presa dal suo ultimo libro, il diciottesimo, *Christmas Baking*, secondo volume sulle feste dopo il pluripubblicato *Merry Christmas*.

Siamo da Raw - Cabinet de curiosités, concept store con ristorante in corso Magenta 10 a Milano, quasi una «seconda casa» per l'esperta di bon ton, cuoca e imprenditrice o, come si definisce lei, «casalinga in carriera». Ad addobbare l'albero, con la mamma ci sono anche Edoardo (detto Dodo), 14 anni, e Ludovica, Lilly, di 12, due adolescenti che si muovono con disinvoltura in questa atmosfera fatta di candele accese e **biscotti fragranti**, capace di contagiare anche chi il Natale lo vede un po' come l'ennesima incombenza in una vita troppo caotica.

Godersi il viaggio

«Il punto è proprio questo: in fondo, ogni cosa che facciamo è un piccolo viaggio. Anche preparare una cena: puoi stressarti o goderti il percorso», chiosa la padrona di casa mentre apparecchia una tavola per quattro, quella destinata alla famiglia formata con il marito Lorenzo.

«La nostra tradizione vuole che si festeggi o il Natale o la Vigilia, noi quattro da soli: è un modo per ritrovarsi. Ci si alza tardi, si sta in pigiama, si mette la playlist di canzoni a tema, e si impasta qualcosa. In questo periodo, infatti, quello che fa la differenza sono i dolci: sontuosi, buonissimi. Pensati per dedicare un po' di tempo a noi stessi e ai nostri cari».

Già, ma come va scandito il pranzo per goderselo al massimo? «Sedendo a tavola per non più di due ore, due ore e mezzo, per esempio. Una bella idea per renderlo più contemporaneo è servire gli antipasti a parte, in piedi o accomodati sul divano. Da noi non mancano mai due quiche, due tipi di canapè, diverse tartellette e poi l'hummus. Infine tante verdure per accontentare →

mia figlia, che vuole lasciare spazio ai dolci. Si brinda con le bollicine e ci si sposta a tavola: il tutto dura dai 20 ai 40 minuti massimo».

È il momento dell'apparecchiatura: sulla tavola scivola una **bella tovaglia di lino** color vinaccia, un lino hi-tech che non ha bisogno di essere stirato. «Per far festa è sempre meglio non strafare», spiega Csaba, «il rischio è quello di cadere nel kitsch». Un bel centrotavola floreale, non troppo alto, delle candele, magari artigianali, lunghe e bianche, sottopiatti dorati, in tono con le posate, una per ogni portata, sotto le mani di Csaba si amalgamano in un'armonica coreografia. «I dettagli fanno la differenza, come i tovaglioli in nuance con la tovaglia». Per un risultato indimenticabile ricordate anche di mettere una distanza, tra un invitato e l'altro, di 60 centimetri, «una bella tavola, come un bel paio di scarpe, deve essere anche comoda», sottolinea la nostra ospite. Non avete spazio? Piccolo colpo di scena: «Se siete davvero in tanti, il Natale si può fare anche in piedi», rassicura. L'essere a proprio agio, d'altronde, è il diktat dell'autrice: «Questo mio ultimo libro è per tutti, con una sola eccezione: chi vuole delle feste consumistiche, già pronte. La questione non è avere una casa grande – il mio primo albero l'ho allestito in un appartamento di 32 metri quadrati – né un budget alto: oggi basta poco per fare bella figura. L'importante è avere piacere di mettersi alla prova. Le ricette che propongo sono volutamente →

IL CALORE DELLE FESTE

Le ricette di questo servizio sono state scelte tra quelle, facili e belle, di *Christmas Baking* (foto di Stefania Giorgi, Guido Tommasi Editore, 30 euro). Un viaggio tra i sapori di pani, torte e biscotti della tradizione.
csabadallazorza.com
guidotommasi.it

Lilly e Dodo, 12 e 14 anni, allestiscono l'albero di Natale con addobbi e frolle fatte in casa (per lei abito Philosophy Alberta Ferretti, per lui Ralph Lauren).

Bastoni di pane taglio «épis»

«Per me queste spighe di pane (*épis* in francese vuol dire spiga) rappresentano dicembre. Per la loro bellezza possono anche diventare un centrotavola. Le preparo così: sciolgo 25 g di lievito di birra in 350 g di acqua tiepida. Lascio riposare per 5 minuti. A parte, mescolo 250 g di farina 00 e 250 g di farina 1 con 1 cucchiaino di sale; inizio a impastare versando l'acqua con il lievito un po' alla volta fino a ottenere un impasto liscio e compatto. Lo raccolgo a palla, lo infarino, lo adagio in una ciotola e lo lascio riposare per 2 ore in un luogo tiepido o nel forno preriscaldato (e poi spento) a 50 °C. Terminata la lievitazione, rovescio l'impasto su un piano infarinato e lo divido a metà. Ricavo due filoni del diametro di 3 cm, lunghi 30 cm. Con le forbici da cucina affilate creo la spiga: dispongo un filone di pasta davanti a me, in senso orizzontale; comincio a fare dei tagli equidistanti con le forbici inclinate a 45°, partendo da sinistra, e procedo tagliandolo, solo in superficie, quasi tutto. Poi sposto i pezzi di impasto uno a destra e uno a sinistra, fino a formare delle spighe. Faccio la stessa cosa con il secondo filone. Cospargo con sesamo nero e cuocio in forno scaldato a 200 °C per 35 minuti. Sforno e faccio raffreddare bene su una griglia prima di servire».

facili perché vogliono invitare le persone a realizzare qualcosa con le proprie mani. Magari disconnettendosi per un po' dal cellulare».

E i regali? «Adoro confezionare scatole di latta piene di biscotti: le riempio con 4-5 tipi diversi e le chiudo con un bel nastro». Ci sono quelli friabili al burro di arachidi, «la mia ultima passione», e i classici con vaniglia e cannella. Anche questi andranno a finire nel **buffet dei dessert**, ultimo atto, secondo Csaba, del pranzo di festa. «Nel nostro non manca mai una torta al cioccolato, diversa ogni anno, datteri, tartufini, deliziosi anche con il tè natalizio, e un centinaio di frolle ai frutti di bosco, oltre a una pavlova delle feste e agli immancabili marron glacé». Insomma: dolcissimo Natale a tutti. ■

Un'idea per decorare il panettone? Fondete in una casseruola, a bagnomaria, 50 g di cioccolato fondente al 70% con 50 g di burro, creando una ganache. Versatela sul panettone, aggiungete alchechengi freschi, lasciate raffreddare e completate con una spruzzata di zucchero a velo.

Tartufi al cioccolato

«I tartufi in casa nostra compaiono regolarmente ogni Natale, ma poi spariscono per il resto dell'anno: mio marito mi proibisce di farli più spesso perché sono così buoni che li finiamo subito. Spezzo in una ciotola 150 g di cioccolato fondente al 70%. Scaldo in un pentolino 125 g di panna fresca, quindi unisco 50 g di burro e spengo quando arriva a ebollizione. Unisco poco alla volta il cioccolato mescolando con un cucchiaio di legno. Quando sarà ben amalgamato, lascio raffreddare il composto per almeno 1 ora, mescolando un po' ogni 20 minuti, quindi lo metto in frigo per 30-60 minuti. Fodero una teglia con carta da forno e vi distribuisco delle palline di impasto, aiutandomi con due cucchiaini. Metto in frigorifero per altri 10-15 minuti. Preparo due piatti fondi con 50 g di cacao in polvere in uno e 50 g di pistacchi tritati nell'altro. Faccio rotolare tra le palme delle mani ogni pallina per smussarla, quindi la passo nel cacao o nella granella di pistacchi. Sistemo i tartufi ottenuti in una latta in frigo: durano fino a 1 settimana».

Barchette di brisée con gamberetti

«Se si impara a fare la pasta brisée in casa, poi non si torna più indietro. La ricetta è facile e regala una grande soddisfazione. Per 12 barchette, miscelo 250 g di farina in una ciotola con ½ cucchiaino di sale fino. Inizio ad aggiungere 125 g di burro, ben freddo, a cubetti. Lavoro con le mani fino a ottenere una palla liscia, omogenea; se necessario, unisco 1 cucchiaio di acqua ghiacciata. Faccio riposare l'impasto in frigo per 1 ora e 30 minuti. Accendo il forno a 180 °C, quindi stendo la pasta spessa circa 5 mm. Ritaglio 12 dischi (diametro 5-6 cm) con un tagliabiscotti. Li accomodo in 12 stampini e li bucherello con una forchetta, quindi metto tutto in freezer per 10 minuti. Copro ogni stampino con carta da forno e li riempio con dei pesi da cottura (io uso dei vecchi ceci). Inforno per 10 minuti, tolgo i ceci e proseguo la cottura per altri 8-9 minuti. Faccio raffreddare, quindi farcisco con yogurt greco, gamberetti appena scottati e completo con erbe fresche».

PENSIERI STUPENDI

NOCCIOLE PRALINATE
Racchiuse in sacchetti di acetato e riposte in un luogo asciutto e fresco, si conservano per una decina di giorni.

Mescolate zucchero e cioccolato in abbondanza con frutta secca e biscotti, create con noi questi dolcetti, e teneteli pronti da regalare agli amici

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **LAURA FORTI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

DADI DI CIOCCOLATO E FRUTTA SECCA

Preparateli almeno un giorno prima, per far cristallizzare bene il cioccolato. Una volta pronti, chiusi in una scatola, resistono al fresco per un paio di settimane.

Nocciole pralinate

Impegno Medio
Tempo 30 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 SACCHETTI

400 g nocciole pelate
300 g zucchero

Tostate le nocciole in una padella senza grassi smuovendole spesso e facendo attenzione che non diventino scure.
Raccogliete lo zucchero in una casseruola con 50 g di acqua e fondetelo fino a 120 °C. Aggiungetevi le nocciole, togliete dal fuoco e mescolate finché lo zucchero non diventa bianco, intorno alle nocciole.
Riportate la casseruola sul fuoco e fate sciogliere nuovamente lo zucchero, cuocendolo finché non si sarà caramellato.
Stendete infine le nocciole su un vassoio coperto con carta da forno e lasciatele raffreddare.
Confezionatele quindi in sacchettini di acetato o in conetti di carta.

Dadi di cioccolato e frutta secca

Impegno Medio
Tempo 30 minuti più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 36 PEZZI

400 g cioccolato fondente
280 g frutta disidratata, noci e semi misti a piacere
200 g latte condensato
100 g panna fresca
20 g miele di acacia
sale in fiocchi

Tagliate a pezzetti il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria. Toglietelo dal fuoco quando vedete che è quasi completamente sciolto, ma ci sono ancora piccoli pezzi interi: finiranno di fondersi fuori del fuoco.
Scaldate la panna con il latte condensato e il miele; versatela sul cioccolato in due turni, mescolando fino a ottenere una crema. Se serve, amalgamate meglio con un colpo di mixer a immersione.
Aggiungete qualche fiocchetto di sale e versate il composto in uno stampo quadrato (lato 18 cm, altezza 5 cm).
Cospargete la superficie con la frutta disidratata e le noci, intere o tagliate a pezzetti, e qualche fiocchetto di sale.
Lasciate riposare per almeno 12 ore al fresco.
Tagliate la mattonella di cioccolato in dadi regolari e confezionateli.

CREMA SPEZIATA
Raccolta in vasetti ermetici, si mantiene in frigorifero per diversi giorni.

Crema speziata

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

150 g biscotti speziati tipo speculoos
100 g latte
90 g cioccolato bianco
50 g miele
50 g olio di semi di girasole
20 g zucchero grezzo di canna

Frullate i biscotti fino a ridurli in una polvere. Mescolateli con il cioccolato bianco tritato.
Scaldate il latte con il miele e lo zucchero grezzo. Al levarsi del bollore, versatelo sul composto di cioccolato e biscotti e amalgamate bene, quindi aggiungete l'olio.
Lasciate rassodare la crema, prima di riporla nei vasetti. Ottima da spalmare su biscottini o da colare sul gelato.

Limoni e arance sciroppati

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 12 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 2 VASETTI

- **500 g zucchero**
- **2 arance non trattate**
- **2 limoni non trattati**

Togliete le calotte di arance e limoni e tagliateli a rondelle di circa 3-4 mm di spessore.
Preparate 2 casseruole con 250 g di zucchero e 200 g di acqua ciascuna. Portate a bollore e lasciate sobbollire per 3-5 minuti.
Aggiungete in una casseruola le arance, nell'altra i limoni e riportate entrambe al bollore.
Cuocete poi le arance per 35 minuti, i limoni per 30 minuti. Lo sciroppo si sarà concentrato: se vedete che è ancora molto acquoso, togliete le rondelle di agrumi e fatelo cuocere ancora per qualche minuto. Rimettete infine gli agrumi nello sciroppo e lasciateli riposare per tutta la notte.
Distribuite le fettine in due vasetti, colmandoli poi con lo sciroppo.

Tenete i vasetti di agrumi in frigorifero e consumateli entro una settimana: più lo sciroppo è concentrato, meglio si conservano.

SUL TAGLIERE IN TRE

PER STARE IN COMPAGNIA ASSAPORANDO LE DIVERSE STAGIONATURE DEL GRANA PADANO DOP. CIASCUNA CON IL GIUSTO ABBINAMENTO, PERÒ!

IL GRANA PADANO STAGIONATO 16 MESI HA UN GUSTO DECISO E PERSISTENTE, CHE BEN SI ABBINA ALLA FRUTTA FRESCA E AGLI AGRUMI. NEL BICCHIERE CI VUOLE UN VINO ROSSO GIOVANE E FRESCO, DALLE NOTE FRUTTATE E LEGGERMENTE TANNICO: OTTIMI BARBERA E CHIANTI MA ANCHE UN CALICE FRIZZANTE DI LAMBRUSCO O DI GUTTURNIO.

Siamo italiani e un ingrediente non può mai mancare in casa: il Grana Padano Dop. Perché lo usiamo per tutto, in ogni stagione, per cucinare primi e secondi piatti, a freddo sulla bresaola o sul carpaccio, mantecato in un risotto. Grattugiato è l'alleato di ricette classiche o creative, a scaglie invece, servito su un tagliere è l'asso nella manica per ricevere amici all'improvviso, risolve il dilemma di cosa servire all'aperitivo e per chiudere una cena, al posto del dolce. Di Grana Padano Dop ce n'è uno solo, marchiato a fuoco su ogni forma prodotta, ma non è tutto uguale! Delicato, stagionato almeno per 9 mesi, è perfetto su insalate e verdure crude; saporito, oltre i 16 mesi di età, è la scelta per piatti gratinati e per i ripieni; il Riserva, che riposa per almeno 20 mesi prima di arrivare in tavola, va invece degustato da solo o fatto cadere al momento come neve su primi e zuppe. Tre formaggi in uno da proporre per una divertente verticale di stagionature con cui giocare con gli abbinamenti, dal dolce al piccante. Un bel calice di vino, pane fragrante e la giusta compagnia: non vi serviranno altri ingredienti per le giornate di festa. ● **WWW.GRANAPADANO.IT**

UN GRANA PADANO GIOVANE E DELICATO SI ABBINA AI GUSTI DECISI DELLA MOSTARDA PICCANTE, SOTTACETI E OLIVE IN SALAMOIA. PER COMINCIARE, INSIEME A UN BRINDISI CON UN CALICE DI BOLLICINE, MEGLIO SE GIOVANI E FINI COME QUELLE DI UNO CHAMPAGNE DA UVE CHARDONNAY.

LA STAGIONATURA RISERVA, OLTRE 20 MESI, È IDEALE PER ABBINAMENTI CON ACETO BALSAMICO, MIELE, MARMELLATE OPPURE SEMPLICEMENTE CON UN BUON PANE. L'ACCOSTAMENTO È CON VINI INTENSI, DI BUONA GRADAZIONE ALCOLICA E PERSISTENTI COME I PASSITI, IL MARSALA E IL VERMUT. CON UNA BIRRA FORTE E AROMATICA SARÀ UNA SORPRESA.

Gigliola e Giuliano Bertolini sfogliano insieme una raccolta di vecchi numeri della nostra rivista.

ABBONATA PER AMORE

Abbiamo assaggiato gli gnocchi trentini di Gigliola. Dopo un esordio da sposina inesperta, con tante prove, impegno (e qualche buon consiglio) ha messo a punto una ricetta deliziosa. Per far piacere al suo Giuliano

di VALENTINA VERCELLI, foto MONICA VINELLA

→

A casa Bertolini la cucina è un vero e proprio affare di famiglia. Giuliano e Gigliola, 88 anni lui e 87 lei, sono sposati da 62 anni, e ancora oggi non rinunciano alle loro esperienze nei ristoranti gastronomici, «anche se adesso ordiniamo i menu degustazione con mezze porzioni», racconta Giuliano, che la mattina della nostra visita si era rifugiato nella sua farmacia in centro a **Trento**; poi, però, verso l'ora di pranzo, non si è fatto pregare troppo per raggiungerci e assaggiare gli gnocchi verdi, la specialità regionale che Gigliola aveva preparato per noi. Profumatissimi, invitanti, fondenti, questi gnocchi sono «il piatto di una vita».

«Poco prima del matrimonio sono stato invitato a pranzo dai genitori di Gigliola e mi sono reso conto che mia suocera era una donna pragmatica, ma ben poco portata per i fornelli, tanto che, appena tornato a casa, ho fatto un abbonamento a *La Cucina Italiana* a nome della mia futura moglie senza dirle nulla!», ricorda Giuliano, mentre Gigliola ci mostra una collezione della nostra rivista impeccabilmente rilegata.

«Eravamo sposati da poco e io non sapevo cucinare niente (*ma le cose sono cambiate, visto che da oltre trent'anni fa parte del Club del Fornello*, ndr), ma volevo fare una sorpresa a Giuliano. Sapevo che gli piacevano tanto gli gnocchi →

Sopra, la sala da pranzo della bella casa di Gigliola e Giuliano, nel centro di Trento. A destra, la versione di Gigliola degli gnocchi verdi, piatto regionale che ogni famiglia esegue con personali varianti. In alto, a sinistra, la collezione rilegata di *La Cucina Italiana*.

Gnocchi verdi

«Lesso 500 g di spinaci, li scolo e li strizzo bene, poi li trito con il coltello e li mescolo con 300 g di ricotta schiacciata con la forchetta, 3 uova, 4 cucchiai di farina bianca, 3 cucchiai di pangrattato, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, una bella grattugiata di noce moscata, sale e pepe di Sichuan, ottenendo un impasto morbido. Porto a bollore una pentola di acqua, la salo e provo a cuocere qualche gnocco; con l'aiuto di un cucchiaio prelevo un po' di impasto e lo metto nell'acqua: se gli gnocchi dovessero risultare troppo molli, aggiungo un po' di farina, al contrario se fossero troppo duri, aggiungo un po' di latte. Li faccio bollire per un paio di minuti, poi li scolo con un mestolo forato e li condisco con burro fuso profumato con foglie di salvia e una generosa spolverata di parmigiano».

Gigliola porta in tavola la Linzer Torte, di cui, a destra, si vede la ricetta originale di famiglia. Sotto, le gallette accoppiate che ci ha preparato per l'aperitivo, seguendo una ricetta tratta dal numero di maggio 1968 di *La Cucina Italiana*.

Linzer Torte

«Mescolo 200 g di farina con 1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci e 125 g di mandorle tritate e distribuisco il composto sul piano di lavoro dandogli la forma della fontana; unisco al centro 125 g di burro ben freddo tagliato a pezzi, 125 g di zucchero, 1 albume, ½ tuorlo, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaio di rum, un pizzico di sale, 2 gocce di aroma di mandorle amare, 1 cucchiaino di cannella in polvere e la punta di un coltello di chiodi di garofano in polvere. Impasto in fretta e tengo da parte 1/3 della pasta, mentre stendo il resto in una sfoglia adatta a rivestire una tortiera (ø 24 cm). Distribuisco sulla sfoglia 4 cucchiaiate di confettura di mirtillo rosso e ricopro con strisce fatte con la pasta tenuta da parte, poi le spennello con il ½ tuorlo avanzato, sbattuto con 1 cucchiaino di latte. Cuocio la torta nel forno ventilato a 160 °C per 20 minuti, quindi alzo la temperatura a 175 °C e proseguo la cottura per altri 40 minuti. La torta è più buona il giorno dopo».

verdi, così ho chiesto aiuto a mia mamma, che mi ha preparato l'impasto», racconta Gigliola. «Quando li ho portati in tavola, Giuliano li ha assaggiati e ha esclamato "Cos'è questa roba?". Sono scoppiata a piangere e gli ho detto che non avrebbe mai più visto gnocchi verdi sulla nostra tavola!». Giuliano mangiava ogni tanto quelli di sua mamma, non sospettando che Gigliola si stesse esercitando di nascosto in una ricetta che l'avrebbe sbalordito (è quella che abbiamo assaggiato anche noi). «Sua mamma usava la cipolla, ma a me non piaceva. Così ho messo a punto la mia versione, per cui oggi vanno matti figli, nipoti e perfino Giuliano», svela soddisfatta Gigliola, che invece ha adottato dalla suocera la ricetta della torta di Linz. Preparata in ogni festa di famiglia, si tramanda di generazione in generazione, tanto che oggi la eseguono alla perfezione anche Emma e Bianca, le nipoti adolescenti. Poi però si avvicina e mi dice in un orecchio: «Io questa torta la faccio sempre ma non la mangio mai, non è che mi piaccia tanto». ■

A NATALE

TENETELI IN CANTINA

PER OFFRIRE I VOSTRI VINI ALLA TEMPERATURA PERFETTA DALL'APERITIVO AL BRINDISI DI MEZZANOTTE

Il conto alla rovescia è cominciato: le feste si avvicinano e in ogni casa si comincia a pensare al menù di Natale. E ai vini, chi ci pensa? Per valorizzare al meglio le vostre ricette e rendere la tavola davvero speciale, servono le bottiglie giuste, e servite alla giusta temperatura! Non basta mettere i bianchi in frigo e tenere i rossi in cucina: i primi saranno così freddi da non poterne apprezzare gli aromi e i secondi troppo caldi. La «temperatura di cantina» varia a seconda della tipologia di vino: 8 °C per i vini bianchi giovani e aromatici, 10 °C per quelli importanti affinati, i passiti e i vini liquorosi. I vini novelli e i rosati vanno serviti a una temperatura di 12 °C, mentre i vini rossi leggeri e poco tannici si degustano a 14 °C, a 16 °C i vini di media struttura e media tannicità; si arriva alla temperatura di 18 °C per i rossi di gran corpo e a lungo invecchiamento (che è comunque sempre meno della temperatura di casa!). E per i brindisi? Sia le bollicine secche sia quelle dolci si servono fredde, a 4 °C. Dubbi? Entrate a far parte della community di appassionati di vino seguendo il magazine online

- **WWW.ILMEGLIOINCANTINA.IT**
- **WWW.HAIER.IT**

PER IL PANETTONE
12°C
SANGIOVESE APPASSIMENTO
DA VINCI IN ROMAGNA 1502
CANTINE LEONARDO DA VINCI

PER I CRUDI DI PESCE
6-8°C
PINOT GRIGIO
DAMA CON L'ERMELLINO
CANTINE LEONARDO DA VINCI

PER IL FILETTO AL TARTUFO
18°C
BAROLO DA VINCI
RITRATTO DI MUSICO
CANTINE LEONARDO DA VINCI

ESPERTI DEL FREDDO

Haier, azienda specialista del freddo, ha sviluppato una serie di tecnologie per la conservazione ottimale dei vini, da quelli giovani da bere subito alle bottiglie a lungo invecchiamento, da custodire gelosamente. Tra le tecnologie emergono le **due zone di temperatura distinte** per conservare bianchi e rossi e il **filtro a carboni attivi** per proteggerli dagli odori esterni. La cantina vino è l'oggetto del desiderio degli appassionati e di chi ama ricevere. L'elettrodomestico che ancora vi manca sarà quello che utilizzerete più spesso. Scoprite i modelli, a misura di ogni casa su ***www.haier.it***

LA CENA DELLA VIGILIA

Campania

PIZZA DI SCAROLA

Il 24 dicembre, in attesa della grande festa, per tradizione si mangia di magro, con piatti di verdure e pesce. Ecco, da Nord a Sud, i nostri preferiti

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**
testi **LAURA FORTI**, foto **CLAUDIO TAJOLI**
styling **BETTINA CASANOVA**

Liguria

CECI IN ZIMINO

Piatto di portata usato come sottopiatto **Coin Casa**, piatto a righe dei ceci **Villeroy & Boch**, ciotola in ceramica con manici e bicchieri in cristallo **Pasabahce**, piattino del pane **Ilaria.I**; vassoio in ottone della pizza di scarola **Alessi**; piatto grande in ceramica **Tognana**, bicchiere in vetro dorato **KnIndustrie**, sottobicchiere intarsiato **Primark**; tovaglioli **Coin Casa**, decori natalizi **Viridea**, lucette **Primark**, fondi di velluto stampato **Bettinabon**.

Lombardia

TORTELLI DI ZUCCA

Piatto di portata usato come sottopiatto, piatto fondo, piattini dei tortelli e piatti della minestra **Richard Ginori**, piatto a righe bianche e nere **Villeroy & Boch**, tutti i bicchieri e la melagrana di vetro rosso **Pasabahce**, tovagliolo della minestra **Coin Casa**, fondo di velluto geometrico **Bettinabon**, decori natalizi **Viridea**.

Lazio

MINESTRA DI BROCCOLI E ARZILLA

Pizza di scarola

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 2 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 16 PERSONE

550 g 1 cespo di scarola
500 g farina Manitoba
100 g semola rimacinata di grano duro
50 g uvetta
50 g pinoli
15 g lievito di birra fresco
capperi dissalati
filetti di acciuga sott'olio
olive di Gaeta – aglio – sale
olio extravergine di oliva

Miscelate la farina Manitoba e la semola, quindi impastatele con il lievito sbriciolato, 370 g di acqua e una presa di sale. Otterrete un impasto piuttosto morbido e cedevole; raccoglietelo in una ciotola, copritelo con un telo e lasciatelo lievitare per 1-2 ore, secondo la temperatura dell'ambiente. Il volume dovrà raddoppiare.
Mettete a bagno l'uvetta.
Stendete l'impasto in due teglie rotonde (ø 25 e 30 cm). Picchiettatelo con i polpastrelli creando tanti piccoli avvallamenti; spennellatelo con 2-3 cucchiai di olio emulsionati con un goccio di acqua. Lasciatelo riposare per altri 15-20 minuti.
Mondate intanto la scarola e spezzettatela. Rosolate in una padella con un filo di olio 1 spicchio di aglio schiacciato, una manciata di uvetta strizzata, 1 cucchiaio di capperi e una decina di olive snocciolate. Unite la scarola e insaporitela per 30 secondi.
Distribuite questo condimento sulle due pizze e infornate a 200 °C per circa 20 minuti. Completate infine con filetti di acciuga, pinoli tostati e, a piacere, con un po' di scarola fresca. →

Molise

BACCALÀ GRATINATO

Ceci in zimino

Impegno Facile
Tempo 3 ore più 24 ore di ammollo
Scorciatoia 45 minuti con 500 g di ceci lessati
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

250 g ceci secchi
240 g bietole pulite
20 g funghi secchi
2 gambi di sedano
2 pomodori pelati
1 scalogno
1 cipolla
alloro – aglio – sale
olio extravergine di oliva

Mettete i ceci a bagno nell'acqua per 12 ore, cambiate l'acqua e lasciateli a bagno per altre 12 ore. Scolateli e lessateli in una casseruola con acqua, 1 foglia di alloro, 1 scalogno e 1 gambo di sedano. Cuoceteli per circa 2 ore e 30 minuti. Regolate di sale.
Ammorbidite in acqua i funghi, per circa 15-20 minuti.
Preparate un soffritto in una padella con un filo di olio, la cipolla, ½ spicchio di aglio, 1 gambo di sedano tritati. Aggiungete i funghi strizzati e sminuzzati e i pomodori pelati ridotti a pezzetti.
Unite le bietole tagliate a strisce e i ceci scolati, lasciate insaporire per 10 minuti, poi bagnate con 4-5 mestoli dell'acqua di cottura dei ceci. Unite, se volete, anche l'acqua dei funghi, filtrata da eventuali residui.
Portate a bollore e spegnete. Servite subito, accompagnando a piacere con crostini di pane tostato.

Tortelli di zucca

Impegno Medio
Tempo 2 ore più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

1,4 kg zucca
400 g farina
200 g mostarda
160 g Grana Padano Dop
80 g amaretti secchi
6 tuorli
2 uova
olio extravergine
burro – salvia
sale – pepe

Abbiamo impastato la sfoglia dei tortelli con tanti tuorli, per un sapore più ricco e un colore più intenso. E perché diventasse liscia e setosa l'abbiamo lavorata a lungo, per una decina di minuti

PER IL RIPIENO
Tagliate la zucca a fette, eliminate i semi e disponetele ben allargate in due placche da forno. Conditele con sale e un filo di olio, quindi infornatele a 180 °C per circa 30 minuti.
Sfornatele, fatele intiepidire, quindi ricavate la polpa e schiacciatela con una forchetta; salate, se serve, e pepate.
Tritate finemente la mostarda e unitela alla zucca, insieme con gli amaretti sbriciolati e il grana grattugiato.
Valutate l'umidità dell'impasto: se fosse troppo bagnato, aggiungete qualche cucchiaio di pangrattato o, meglio, altri amaretti sbriciolati.
Fate riposare il composto per 2 ore.
PER LA PASTA
Impastate la farina con le uova, i tuorli e un pizzico di sale. Lavorate il panetto finché non sarà omogeneo e liscio. Lasciatelo riposare avvolto nella pellicola per 2 ore.
Stendetelo in sfoglie sottili, disponetevi sopra il ripieno in mucchietti equidistanti grandi come noci, quindi ripiegate la sfoglia e chiudete i ravioli, tagliandoli poi con una rotella dentellata, ottenendo circa 60 ravioli di 4x4 cm.
Lessateli in acqua bollente salata e scolateli delicatamente.
Conditeli con abbondante burro fuso con un ciuffo di foglie di salvia e grana grattugiato.

Minestra di broccoli e arzilla

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,5 kg ali di razza (arzilla)
500 g broccoli
150 g spaghetti
1 gambo di sedano – 1 cipolla
1 carota – 1 spicchio di aglio
prezzemolo
pomodori pelati
acciughe sott'olio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mettete l'arzilla in una casseruola con la cipolla, la carota e il sedano tagliati a pezzi. Coprite di acqua e cuocete per circa 30 minuti.
Soffriggete in una casseruola con un filo di olio 1 spicchio di aglio schiacciato e un trito di prezzemolo, 2 filetti di acciuga e 3 pomodori pelati a pezzetti. Salate e pepate.
Aggiungete i broccoli a cimette e fateli insaporire, quindi bagnateli con il brodo di cottura dell'arzilla, filtrandolo, e cuoceteli a fuoco basso per 10 minuti.
Aggiungete gli spaghetti spezzati e fateli cuocere, unendo altro brodo se necessario, per altri 10 minuti.
Completate la zuppa con la polpa di arzilla, altro prezzemolo e qualche cimetta di broccolo appena scottata.

Baccalà gratinato

Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g filetto di baccalà dissalato
200 g mollica di pane raffermo
40 g gherigli di noce
40 g uvetta
7-8 fichi secchi
prezzemolo – aglio
mosto cotto
olio extravergine di oliva

Pulite il baccalà, eliminando tutte le spine e mettetelo in una pirofila adatta a passare dal forno alla tavola.
Frullate grossolanamente la mollica di pane.
Sminuzzate i fichi, le noci e l'uvetta.
Tritate finemente un ciuffo di prezzemolo con 1 spicchio di aglio e distribuitene una parte sul baccalà.
Mescolate il trito rimasto con la mollica di pane e la frutta secca sminuzzata.
Insaporite il pesce con un filo di mosto cotto, quindi ricopritelo con il miscuglio di pane e frutta secca.
Irrorate con un filo di olio e infornate a 180 °C per 20 minuti circa.

Ricciarelli

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 35 PEZZI

- **500 g farina di mandorle**
- **400 g zucchero a velo**
- **200 g zucchero semolato**
- **60 g arancia candita**
- **40 g farina 00**
- **2 albumi – sale**
- **1 foglio di cialda tipo ostia**
- **essenza di mandorle amare**

Tagliate a pezzetti l'arancia candita e frullatela per 1-2 minuti con lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Incorporate quindi la farina 00, un pizzico di sale e qualche goccia di essenza di mandorle amare.
Preparate uno sciroppo sciogliendo lo zucchero semolato con 100 g di acqua; quando comincia a «filare», versatelo nel composto di farina, zucchero e canditi, se possibile con il cutter in azione.
Aggiungete gli albumi e continuate a frullare finché non otterrete un impasto compatto.
Raccoglietelo in un panetto e lasciatelo riposare per almeno 2 ore.
Posatelo sulla cialda e stendetelo con un matterello spolverizzato di zucchero a velo (oppure mettete un foglio di carta da forno tra il matterello e l'impasto per evitare che si attacchi).
Ritagliate i ricciarelli con uno stampo a forma di rombo e rifilate con un coltellino anche la cialda che rimarrà alla base dei biscotti.
Posate i ricciarelli su una placca, spolverizzateli di zucchero a velo e infornateli a 160 °C per 20 minuti.
Sfornateli e lasciateli raffreddare.

Alzata **Richard Ginori**, bicchiere da liquore **Pasabahce**, fondo di velluto stampato **Morris** da **Bonati & Beneggi**, piatti a corona in oro lucido **Virginia Casa**.

Toscana

RICCIARELLI

IL NOSTRO FRIGO FELICE

È pieno di alimenti biologici, produzioni a basso impatto ambientale, bontà che esprimono la biodiversità e il territorio, imballaggi riciclati

di LAURA FORTI
foto SIMONE GALBUSERA, styling SERENA GROPPO

Sui ripiani

1. SodaStream consente di fare in casa l'acqua frizzante, evitando di acquistare bottiglie di plastica. Qui, bottiglie Gold Edition vendute insieme al gasatore, in edizione limitata. *sodastream.it*
Termometro da frigorifero **Tescoma**, per tenere sotto controllo la catena del freddo e conservare correttamente gli alimenti. *tescomaonline.it*
Bollicine da uve pecorino, autoctone di Marche e Abruzzo, per lo spumante Merlettaie Brut di **Ciù Ciù**, azienda certificata biologica. *ciuciuvini.it*
Grana Padano Dop e Speck Alto Adige Igp: i Consorzi tutelano la biodiversità e i territori di produzione delle specialità alimentari italiane. *granapadano.it speck.it*
Il Latte Fieno **Alto Adige** arriva esclusivamente dalle aziende agricole montane altoatesine che allevano gli animali con metodi e mangimi consoni al loro benessere. *altoadigelatte.com*
Le mele **Melinda** sono prodotte secondo un disciplinare che garantisce la salubrità dei frutti e il rispetto dell'ambiente. *melinda.it*
Succo di mela della linea bio di **Esselunga**. *esselunga.it*
2. La qualità del formaggio **Montasio Dop** e del **Prosciutto di Parma Dop** sono garantite dai rispettivi Consorzi che vigilano su tutte le fasi della filiera. *montasio.com prosciuttodiparma.com*
3. Frutta e verdura biologica da **Eataly**. *eataly.net*
Il caviale **Caviar Giaveri** è ottenuto da storioni allevati nel Nord Italia, in habitat che rispettano al massimo l'equilibrio dell'ecosistema. *caviargiaveri.com*

Nella porta

4. Il Campofalco Valdobbiadene Docg **Canevel** è uno spumante proveniente dal vigneto Monfalcon a conduzione biologica. *canevel.it*
I vini **Petra** sono il frutto di agricoltura biologica e di metodologie sostenibili, a impatto ambientale minimo. La Balena è un Viognier 100%. *petrawine.it*
I pomodori biologici sono l'unico ingrediente della passata **La Terra e il Cielo**. *laterraeilcielo.it*
5. Succhi **DiFrutta** dell'azienda biologica Bevande Futuriste. *bevandefuturiste.it*
Frutta spalmabile **Baule Volante**, da coltivazioni bio. *baulevolante.it*
Nel burro Sciaves di **Brimi**, solo latte dei masi altoatesini che foraggiano il loro bestiame senza ogm. *brimi.it*
Composta di frutti di bosco di **Probios**, azienda certificata bio da 40 anni. *probios.it*
6. Bevande analcoliche frizzanti **Originale Bio 1959** e **Cortese**: ingredienti bio e ridotta quantità di zuccheri aggiunti. *bevandefuturiste.it*
L'azienda **Ferrarelle**, nel nuovo stabilimento di Presenzano, produce bottiglie nuove costituite al 50% di R-PET, ovvero pet riciclato. *ferrarelle.it*

Il Filtro Aria brevettato del nostro frigorifero **Sub-Zero** elimina i batteri e il gas etilene che, prodotto naturalmente dagli alimenti, ne accelera il deterioramento. Grazie a questa tecnologia frutta e verdura si conservano più a lungo, limitando gli sprechi. *frigo2000.net*

L'OSTERIA DELL'AMICIZIA

Musica e cucina vanno d'accordo? L'abbiamo chiesto a un grande cuoco che ha girato il mondo e a uno dei cantanti italiani più amati degli ultimi tempi. Hanno risposto cucinando per noi la loro ricetta di Natale

di ANGELA ODONE, foto JACOPO SALVI

Si sono incontrati tre anni fa nel ristorante *Il Morelli* a Milano. Nessuno dei due sapeva un granché dell'altro, ma da subito è stato come se si conoscessero da sempre. Un cuoco di fama internazionale, **Giancarlo Morelli**, con una storia piena di avventure e di sentimento, e un cantante, **Tommaso Paradiso**, che dei sentimenti e degli amori travolgenti ha fatto la sua cifra stilistica. Un'amicizia schietta, nata tra il pass (il banco della cucina dove si approvano i piatti prima che vengano serviti) e il grande tavolo di legno che è sistemato proprio lì di fianco, fatta di cene insieme ma anche di tante telefonate Roma/Milano per chiedere un consiglio o per scherzare e ridere un po'. Come quando ci siamo trovati tutti e tre nella cucina del ristorante: Giancarlo e Tommaso hanno una dote in comune, sanno mettere a proprio agio le persone con naturalezza e **serenità** (nonostante gli intoppi che la vita come sempre propina).

Alle dieci in punto si comincia: «Giancarlo, per favore, mi dai la parannanza», esordisce Tommaso, che, dopo aver controllato che ci siano tutti gli ingredienti per la sua ricetta, scalpita per cominciare. «Vieni, ti aiuto a metterla. Non vedi che hai il colletto storto. Se le cose si fanno, si fanno bene», ribatte Morelli, aiutando il neo cuoco a indossare la giacca da chef. L'uno prepara gli odori che profumeranno il suo pollo in casseruola, quello che gli ha insegnato a cucinare mamma Nazaria e che poi negli anni lui ha personalizzato, l'altro mescola con delicatezza le castagne, già a bagno nel latte.

Ciascuno inizia a raccontare del proprio Natale e non è difficile trovare similitudini nelle tradizioni delle feste di famiglia, di tutte le famiglie. «Il 25 dicembre», dice Tommaso, «ci troviamo a casa di mia mamma con suo fratello e le sue →

TOMMASO PARADISO E IL SUO POLLO

Pollo in casseruola con polenta e broccoli al peperoncino

Per 6 persone, rosolate in una padella velata di olio 2 spicchi di aglio con la buccia, leggermente schiacciati, e 2-3 filetti di acciuga sott'olio fino a quando non si saranno sciolti. Aggiungete un paio di rondelle di peperoncino, rosmarino e salvia, poi accomodate un pollo ruspante (1,8 kg) diviso in pezzi. Rosolatelo sulla fiamma viva prima dal lato della pelle, dopo 3-4 minuti voltate i pezzi e rosolate il lato della polpa. Sfumate con ½ bicchiere di aceto di vino bianco e ½ bicchiere di vino Trebbiano d'Abruzzo, riducete la fiamma, coprite e cuocete dolcemente per 30-40 minuti, bagnando, se serve, con poco brodo vegetale. Intanto cuocete 200 g di piccole cimette di broccolo in padella con olio, aglio e peperoncino per 10-12 minuti: dovranno rimanere abbastanza croccanti. Servite il pollo con i broccoli e accompagnate con 2 cucchiai di polenta per porzione.

sorelle. Non siamo mai meno di venti. Lei inizia a preparare qualche giorno prima e la mattina di Natale si mette ai fornelli prestissimo. Il tempo del pranzo si dilata fino alla cena. Io faccio **scorta di calore** e affetto, perché mi bastino fino al prossimo incontro».

Il profumo di cannella e castagne invade la cucina. «È sempre prodigiosamente lo stesso da anni, quello che sentivo da bambino quando mi svegliavo per aprire i regali. Ogni volta che lo sento, faccio un tuffo nel passato», dice Giancarlo e prosegue, «ormai il mio pranzo di Natale è una cena. Quando gli altri normalmente smettono di mangiare e si salutano, tutta la mia famiglia e qualche caro amico si ritrovano qui. Il menù è **immutabile** da tempo: cappelletti, salmone gravlax (*marinato con sale, zucchero e aneto*, ndr), coniglio in casseruola, caviale e patate cotte nel sale. Per finire, al centro del tavolo, troneggia il Montebianco di mia mamma Maria Rosa. Quello che sto preparando adesso». Tommaso si avvicina e respira profondamente: «I dolci non mi piacciono, ma con questi vapori ci farei un suffumigio!».

Il pollo cuoce delicatamente e ci possiamo allontanare dai fuochi per sorseggiare un bicchiere di vino biologico. È Tommaso che, dopo i suoi viaggi in Borgogna o le visite delle cantine italiane, suggerisce a Giancarlo le ultime novità, *orange wines* o biodinamici. «Chiamo spessissimo Gianchi, anche solo per farmi consigliare una padella o una ricetta. Come quella volta, durante la notte di Capodanno, che ti ho telefonato per chiederti come si preparava la polenta e tu, sant'uomo, mi hai guidato passo passo... Ti ricordi?».

«Ascoltate **musica** mentre cucinate?». Lo chiedo a entrambi. Sulla parete di fondo della cucina di Morelli ci →

GIANCARLO MORELLI SUL MONTE BIANCO

Il Montebianco di Maria Rosa

Cuocete 400 g di castagne fresche oppure surgelate coperte di latte con 70 g di zucchero, 30 g di miele, 2 scorze di arancia e 1 stecca di cannella per 1 ora sul fuoco medio. Eliminate la cannella e le scorze di arancia, scolate le castagne e frullatele (oppure passatele per 2 volte al passaverdure) ottenendo un composto liscio e sodo. Montate a neve 250 g di albumi, aggiungete 250 g di zucchero semolato e alla fine incorporate 250 g di zucchero a velo setacciato; raccogliete la meringa ottenuta in una tasca da pasticciere. Capovolgete e accomodate 8-12 stampini in silicone da muffin (ø 6 cm, h 4 cm) su una placca foderata di carta da forno e ricoprite gli stampini con la meringa, formando dei nidi. Infornate a 120 °C per 5 minuti, poi riducete la temperatura a 80 °C e dopo 3 ore sfornate. Distribuite nel piatto di portata uno strato di crema inglese. Farcite i nidi di meringa con gelato alla crema e accomodateli nel piatto; copriteli con il composto di castagna passandolo allo schiacciapatate (usate il foro più largo). Completate con qualche ciuffo di panna montata e cacao in polvere.

sono un giradischi e una ricchissima collezione di vinili; lui si avvicina, mette su un disco e la voce ruvida e calda di Eddie Vedder ci accompagna per il resto del tempo. «Preferisco guardare la televisione mentre cucino. Quando non sono in viaggio preparo io da mangiare perché mi rilassa e mi distrae. Alla mia tavola ci sono sempre tanti amici», dice Paradiso, «la musica preferisco metterla mentre si mangia, come **sottofondo** gentile». «Facciamo un gioco», dico, «provate a stilare la vostra playlist natalizia ideale, da ascoltare mentre si cucina (Giancarlo) e mentre si mangia (Tommaso)». Eccole qui sotto per voi.

Ritorniamo ai fuochi per completare le preparazioni e Tommaso propone di cucinare al volo un suo grande cavallo di battaglia, da mangiare **tutti insieme**: pasta, burro e parmigiano. In un baleno è pronta: «Sì, ma questa va magnata subbito, no fotografata!». Ci sediamo e ce la gustiamo, ma in fondo come si potrebbe resistere a un piatto di paccheri con una valanga di burro e una slavina di parmigiano, perfettamente mantecati con poca acqua di cottura della pasta? Una delizia.

C'è tempo ancora per due chiacchiere prima che Tommaso e Nicola, il suo agente (amico, consigliere, organizzatore impeccabile di ogni suo appuntamento), ripartano per Roma e che Giancarlo si riappropri della sua meravigliosa cucina per predisporre il servizio della sera. Li osservo mentre **brindiamo** e penso che sia una piccola magia questa amicizia nata per caso, ma coltivata con premura, in cui musica e cucina davvero vanno a braccetto. «Siamo due giocherelloni, due bambinoni ma allo stesso tempo due grandi lavoratori». Lo si capisce dai dettagli (lo dicono anche Franco126 e Tommaso Paradiso nella canzone *Stanza singola*), da come sanno sempre mettere **allegria** nella loro arte: scegliendo una parola o un ingrediente piuttosto che un altro, sono capaci di risvegliare il ricordo che arriva dritto al **cuore**. ■

LA MUSICA DEL PRANZO DI NATALE

per **Tommaso Paradiso**

HAPPY XMAS (WAR IS OVER) JOHN LENNON & YOKO ONO
ATLANTIQUE SUD M83
L' ULTIMA LUNA LUCIO DALLA
SIGN OF THE TIMES HARRY STYLES
EVERYTHING NOW ARCADE FIRE
UN GRAN BEL FILM VASCO ROSSI
YOUR SONG ELTON JOHN
ON MELANCHOLY HILL GORILLAZ
EVERY TEARDROP IS A WATERFALL COLDPLAY
CHAMPAGNE SUPERNOVA OASIS

DA ASCOLTARE CUCINANDO

come piace a **Giancarlo Morelli**

DO YOU FEEL LIKE WE DO PETER FRAMPTON
STRANGE KIND OF WOMAN DEEP PURPLE
T.N.T. AC/DC
TIME IN A BOTTLE JIM CROCE
BAILA MORENA ZUCCHERO
FELICITÀ PUTTANA THEGIORNALISTI
SANTA CLAUS IS COMIN' TO TOWN BRUCE SPRINGSTEEN
BUON NATALE RENATO ZERO
TAKE ME HOME, COUNTRY ROADS JOHN DENVER
CANSÙ DE LA POLENTA CANTO TIPICO BERGAMASCO

PACCHERI FUORI PROGRAMMA

Prima di salutarci Tommaso ci offre un piatto di paccheri con burro (salato) e parmigiano cucinati al volo. Brindiamo all'amicizia, alla buona tavola e alle feste di famiglia.

È ARRIVATO UN BASTIMENTO CARICO DI... SPRINT!

DOPO AVER FATTO I COMPITI, I PICCOLI HANNO BISOGNO DI UNA MERENDA NUTRIENTE E GUSTOSA. PER RIPRENDERE CON SLANCIO I GIOCHI DEL POMERIGGIO

Scuola, compiti, pomeriggi di giochi e di sport, le settimane dei bambini sono fitte di attività che richiedono una gran dose di forza e vitalità. Ma dove recuperare le energie necessarie per affrontare giornate tanto impegnative? Sicuramente a tavola, con un'alimentazione sana ed equilibrata, prestando molta attenzione alla qualità dei cibi e alla varietà dei pasti, che come ricordano gli esperti dovrebbero essere cinque al giorno: colazione, pranzo, cena, spuntino di metà mattina e merenda. E proprio il break goloso del pomeriggio è per i più piccoli un appuntamento importante, da non saltare mai. Non esiste un unico modo di «far merenda», molto dipende dal tipo di giornata e impegni del bambino, dalla sua età, dai gusti personali. Di sicuro però lo spuntino pomeridiano deve essere bilanciato e fornire tutti i nutrienti di cui i piccoli hanno bisogno. Come i 4 gustosi snack Unduetris Merenda di Citterio, studiati per soddisfare il fabbisogno energetico dei bambini: deliziosi bastoncini con prosciutto cotto, bastoncini o fettine di salame, croccanti grissini e frutta priva di conservanti. Un mix perfetto di proteine, vitamine e carboidrati per una merenda completa, comoda e facile da trasportare, anche nella variante senza glutine.

● **WWW.CITTERIO.COM**

UNDUETRIS MERENDA DI CITTERIO SONO SNACK COMPLETI E DIVERTENTI, COMODI DA METTERE IN CARTELLA E CONSUMARE OVUNQUE PERCHÉ RESISTONO FUORI DAL FRIGO: FINO A 4 ORE QUELLI CON IL PROSCIUTTO COTTO E FINO A 8 ORE QUELLI CON IL SALAME.

ricettario *di dicembre*

testi
LAURA FORTI
ANGELA ODONE
VALENTINA VERCELLI
foto
RICCARDO LETTIERI
styling
BEATRICE PRADA

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 230**

Chi c'è nella nostra cucina

JOËLLE NÉDERLANTS

È la responsabile, anzi l'anima della nostra cucina di redazione, e mano destra dei cuochi ospiti. Specialista di cioccolato, studia la pasticceria contemporanea e quella tradizionale e le reinventa nei suoi dolci. Cimentatevi con la crostata di ribes.

NICOLA CAVALLARO

Cuoco di Un posto a Milano, ha due motti: «Chilometro vero» (seleziona le materie, biologiche, dalle cascine appena fuori città) e «filiera colta» (conosce di persona tutti i suoi fornitori). Appetitose le conchiglie con sedano, bottarga e vongole.

GIOVANNI ROTA

Dopo gli studi alberghieri, ha maturato la sua esperienza in tutti gli ambiti della ristorazione. Tecnico preciso e mente riflessiva, è executive chef della nostra Scuola e ideatore di eventi gastronomici. È un poeta del risotto. Calorosamente consigliato il suo sformato di zucca.

RITA PELLECCHIA E LUISA INDOVINO

Risolute e appassionate, sono a loro agio con la «cucina di casa» che preparano insieme ogni giorno alla Trattoria Fratelli Zanini di Rho, alle porte di Milano (sempre piena, a pranzo e a cena!). Provate subito le loro lasagne.

Ostriche al gin con sorbetto di mela

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Medio
Tempo 35 minuti
più 5 ore di raffreddamento
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

12-16 g ostriche
300 g polpa di mela verde con la buccia Granny Smith
150 g zucchero
gin – timo – sale grosso

Frullate le mele con lo zucchero, raccogliete tutto in un recipiente e mettetelo in freezer per 5 ore.
Ogni 30 minuti togliete il recipiente dal freezer e mescolate il sorbetto: in questo modo otterrete dei cristalli di ghiaccio non troppo grossi e la consistenza risulterà cremosa.
Aprite le ostriche usando il coltello adatto e indossando il guanto di maglia di metallo per proteggervi.
Eliminate l'acqua, staccate il mollusco dalla conchiglia e voltatelo.
Condite ogni ostrica con 1 cucchiaino di gin.
Distribuite in un vassoio uno spesso strato di sale grosso e posatevi le ostriche, facendone affondare leggermente il guscio.
Completatele con una pallina di sorbetto di mela verde, qualche fogliolina di timo e servitele subito.

Vassoio decorato **Les-Ottomans**, calici **Saint-Louis**, sottobicchiere dorato **Rinascente**, pallina decorativa **Maisons du Monde**, fondo di tessuto **Designers Guild**.

aperitivi

antipasti

Salmone marinato sui crostini

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 20 minuti più 36 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g filetto di salmone fresco
150 g panna fresca
30 g sale fino
30 g sale grosso
20 g zucchero di canna
20 g zucchero semolato
15 g succo di limone
8 fette di pane di segale
bacche di ginepro
pepe in grani
aneto – uova di salmone

Rifilate il filetto di salmone e pulitelo, senza eliminare la pelle. Togliete le spine con l'aiuto di una pinzetta.
Miscelate lo zucchero semolato, lo zucchero di canna e i due tipi di sale con 2-3 grani di pepe e 2-3 bacche di ginepro schiacciati.
Distribuite uno strato di questa miscela in una pirofila, posatevi sopra il salmone, ricopritelo con la miscela rimasta e aggiungete qualche rametto di aneto; coprite con la pellicola e mettete a marinare in frigorifero per 36 ore.
Mescolate la panna con il succo di limone filtrato.
Sciacquate il salmone dalla marinata e tamponatelo con carta da cucina. Disponetelo su un piatto di portata, conditelo con ciuffetti di aneto, altre erbe fresche e qualche fiocchetto di sale a piacere.
Affettatelo e servitelo sulle fette di pane leggermente tostate, completando con la panna acida e uova di salmone.

Coppa delle polpette **Les-Ottomans**, salsiera **Manifattura di Venezia**, piattino con decoro a stella e vassoio con manici **H&M Home**, piattini con decoro oro, pallina verde e decori nella foto del salmone **Maisons du Monde**, forchettine **Sambonet Tailor Made**; vassoio d'argento del salmone e cucchiaini di madreperla **Argenteria Dabbene**, fondo di tessuto **Designers Guild**.

Polpette di zucca e mozzarella

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g polpa di zucca con la buccia
250 g 2 mozzarelle fiordilatte
180 g pangrattato
60 g Grana Padano Dop grattugiato
burro – rosmarino
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate la zucca a pezzetti. Accomodateli in una placca foderata di carta da forno, conditeli con sale, pepe e rosmarino e infornateli a 240 °C per 30 minuti circa.
Sfornate la zucca, recuperate la polpa usando un cucchiaio e raccoglietela in una ciotola.
Strizzate molto bene 1 mozzarella per eliminare la maggior parte di liquido, sbriciolatela e mescolatela con la polpa di zucca.
Unite il pangrattato (modificate la dose secondo l'umidità della zucca), il grana grattugiato e mescolate fino a ottenere un composto malleabile. Insaporitelo con sale e pepe.
Spezzettate l'altra mozzarella e frullatela in crema con 1-2 cucchiai della sua acqua di governo, un pizzico di sale e un filo di olio.
Formate delle polpette con il composto di zucca e rosolatele in padella con una generosa noce di burro spumeggiante.
Servite le polpette con la crema di mozzarella completando, a piacere, con una macinata di pepe verde.

Insalata di petto d'anatra

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g petto d'anatra affumicato a fette
80 g insalata riccia pulita
80 g indivia belga pulita
40 g spinaci novelli puliti
3 mandarini
1 melagrana
mandorle a lamelle
salsa di soia
olio extravergine di oliva

Tostate velocemente in padella una manciata di mandorle.
Spezzettate le insalate; sgranate la melagrana; sbucciate 2 mandarini e divideteli a spicchi.
Preparate una vinaigrette mescolando energicamente 40 g di olio con 2-3 cucchiai di succo di mandarino e 1 cucchiaino di salsa di soia.
Componete l'insalata con tutti gli ingredienti e conditela con la vinaigrette.

Insalatiera **H&M Home**, vassoio **Rinascente**, pinze da insalata **Argenteria Dabbene**, sullo sfondo posto tavola **Les-Ottomans**, tovaglia **Quagliotti**; piatto fondo della pasta **Rosenthal**, piatto piano, sottopiatto, pallina dorata e tovagliolo **Maisons du Monde**, posate **Christofle**, fondo di tessuto **Designers Guild**.

Pasta con sedano, bottarga e vongole

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g vongole già spurgate
350 g pasta corta tipo conchiglie rigate
60 g bottarga di muggine
2 gambi di sedano
1 scalogno
vino bianco secco
prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva
sale

Pulite i gambi di sedano eliminando la parte più fibrosa e i filamenti, poi tagliateli in fettine sottili.
Sbucciate e tritate finemente lo scalogno; rosolatelo in una padella velata di olio con ¾ delle fettine di sedano. Dopo qualche minuto unite le vongole, spruzzate con vino bianco, coprite e lasciate che si aprano in 5-6 minuti.
Trasferite le vongole dalla padella in un piatto; cuocete ancora per qualche minuto il loro sughetto per renderlo cremoso.
Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata.
Scolatela al dente nella padella con il sughetto di sedano, saltate tutto unendo il resto delle fettine di sedano tenute da parte, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e le vongole. Mescolate delicatamente.
Distribuite la pasta nei piatti e completateli con bottarga a lamelle.

Scegliete lasagne fresche sottilissime in modo da poterle cuocere direttamente in forno senza bisogno di sbollentarle.

Lasagne e verze al ragù di salsiccia

Cuoca Rita Pellecchia
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

1,7 litri latte
600 g salsiccia fresca
120 g lasagne all'uovo sottili fresche
100 g farina – 100 g burro
20 foglie di verza – ½ scalogno
olio extravergine di oliva
noce moscata – sale

Sgranate la salsiccia eliminando il budello, tritate lo scalogno e raccogliete tutto a freddo in una padella con un filo di olio; cuocete il ragù sgranando la salsiccia per 20-25 minuti.
Preparate la besciamella: cuocete in una casseruola la farina con il burro per due minuti, unite il latte freddo, salate e continutate a cuocere la besciamella, mescolando, per 4-5 minuti dal bollore o finché non comincia a scollarsi dal bordo. Aggiustate di sale e profumate con noce moscata.
Sbollentate 20 belle foglie di verza in acqua bollente salata; scolatele non appena saranno malleabili. Stendetele ad asciugare su un canovaccio.
Coprite il fondo di una pirofila (20x29 cm) con uno strato di besciamella; montate il pasticcio sovrapponendo a strati le lasagne, le foglie di verza, il ragù e la besciamella; finite con la besciamella e gratinate a 180 °C per 20 minuti circa.

Teglia **Sambonet**,
calici e coppe di cristallo
Saint-Louis, piatto
e posate **Christofle**,
tovagliolo **Quagliotti**,
fondo di tessuto **Dedar**.

Piatti dei cappellacci **Manifattura di Venezia**, sottopiatto e forchetta **Christofle**, fondo di tessuto **Silva Tessuti**; piatto fondo delle pappardelle **Les-Ottomans**, piatto piano e posate **Christofle**, sottopiatto d'argento **Argenteria Dabbene**, segnaposto a forma di tartaruga **Yoox**, fondo di tessuto **Dedar**; tutti i bicchieri **Saint-Louis**.

Cappellacci di gamberi e pecorino in crema di patate

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I RAVIOLI
220 g farina 00 – 200 g ricotta
100 g pecorino grattugiato
80 g farina integrale
3 g curcuma
12 code di gambero rosso
4 tuorli – 2 uova
vino bianco secco
uova di salmone
sale – pepe
PER LA CREMA
300 g patate a tocchetti
10 g scalogno tritato
4 foglie di cavolo nero
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER I RAVIOLI
Impastate le farine con i tuorli, le uova, la curcuma e uno spruzzo di vino bianco. Formate un panetto, avvolgetelo nella carta da forno e ponetelo a riposare in frigo per 30 minuti.
Preparate il ripieno amalgamando la ricotta con il pecorino, sale, pepe e le code di 4 gamberi tagliate a pezzetti molto piccoli.
Stendete la pasta in sfoglie sottili, dividetela in quadrati di 6-7 cm di lato e distribuite su ognuno una noce di ripieno; inumidite i lembi dei quadrati, piegateli a triangolo lungo la diagonale e fate combaciare le estremità chiudendo i cappellacci.

PER LA CREMA
Accomodate le foglie di cavolo nero, senza costa, su una placca foderata di carta da forno e fatele essiccare in forno a 70 °C per 40 minuti. Sfornatele e frullatele fino a ottenere una polvere.
Lessate i dadini di patata per 12-15 minuti.
Rosolate lo scalogno e ½ spicchio di aglio in 3 cucchiai di olio per 2-3 minuti.
Scolate le patate e frullatele con l'olio aromatizzato all'aglio e scalogno, un pizzico di polvere di cavolo nero, sale e pepe.
Scottate gli altri gamberi in padella con un filo di olio e teneteli in caldo.
Lessate i ravioli in abbondante acqua bollente salata, scolateli e conditeli con un filo di olio. Distribuiteli nei piatti, sulla crema di patate, e completate con la polvere di cavolo nero, i gamberi scottati e 1 cucchiaino di uova di salmone.

Pappardelle con cime di rapa, stracciatella e acciughe

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g cime di rapa
350 g pappardelle
150 g stracciatella
aglio
acciughe sott'olio
olio extravergine di oliva
sale – pepe rosa

Mondate le cime di rapa e scottatele in acqua bollente salata per 2-3 minuti.
Scolatele, tenete da parte le cimette e frullate le foglie con 85 g di olio, ottenendo una salsa verde acceso.
Lessate le pappardelle e, intanto, scaldate in una padella un filo di olio con 1 spicchio di aglio schiacciato.
Scolate la pasta e saltatela nella padella con le cime tenute da parte e la salsa verde.
Completate i piatti con 1 cucchiaiata di stracciatella, 2 filetti di acciuga ciascuno e pepe rosa.

pesci

Piatto di portata del carpaccio **Non Sans Raison**, bottiglia e calici di cristallo **Saint-Louis**, decorazioni **Maisons du Monde**, fondo di tessuto **Designers Guild**; vassoio d'argento e piatto di portata della gallinella collezione privata, fondo di tessuto **Dedar**; tutti i sottobicchieri **Rinascente**.

!

La frutta è un'idea per aggiungere freschezza e aroma a tutti i carpacci di pesce: sceglietene sempre almeno un tipo piuttosto acido.

Carpaccio di ricciola, lime e mango

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g polpa di ricciola per il carpaccio
2 lime
1 mango
1 peperoncino fresco
1 mela verde Granny Smith
limone
coriandolo fresco
olio extravergine di oliva
pepe rosa
pepe nero – sale

Tagliate il pesce in fettine molto sottili a mo' di carpaccio (o fatelo affettare dal vostro pescivendolo); disponetelo nel piatto di portata.
Raccogliete in una ciotola il succo dei lime, 10 g di olio, un pizzico di sale, qualche rondella di peperoncino fresco e un bel ciuffo di coriandolo tritato. Mescolate ottenendo un'emulsione.
Condite il carpaccio di ricciola con l'emulsione e completate con pepe nero macinato.
Affettate la mela e il mango sbucciato in veli (possibilmente usando la mandolina o l'affettatrice), spruzzateli con succo di limone perché non si anneriscano e accomodateli sopra il carpaccio di ricciola. Completate con pepe rosa pestato, scorza di lime grattugiata e qualche foglia di coriandolo fresco.

Gallinella in guazzetto di cozze e cannolicchi

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg 1 gallinella già pulita
800 g cozze già pulite
700 g passata di pomodoro
600 g cannolicchi già spurgati
3-4 gambi di sedano
3-4 rametti di rosmarino
3-4 rametti di timo
3 carote
2 cipolle
1 limone
1 spicchio di aglio
1 scalogno
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Disponete in una placca da forno, a mo' di griglietta, i gambi del sedano, le carote tagliate in quattro per il lungo, qualche spicchio di cipolla, i rametti di timo e di rosmarino.
Farcite il ventre della gallinella con qualche fetta di limone, ½ spicchio di aglio e qualche rametto di rosmarino.
Accomodate la gallinella sulla griglietta di verdure e aromi, conditela con un filo di olio, sale e pepe. Infornate a 180 °C per 40-45 minuti.
Rosolate in una casseruola di grandi dimensioni mezzo spicchio di aglio, qualche fettina di cipolla, 3-4 cucchiai di olio, poi unite le cozze e i cannolicchi e un paio di cucchiai di vino bianco. Coprite e lasciate che si aprano.
Pelate lo scalogno e fatelo imbiondire, intero, con 2 cucchiai di olio; unite la passata e cuocetela per 10 minuti, ottenendo un sugo. Versatelo sui molluschi quando si saranno aperti, e cuoceteli ancora per qualche minuto.
Sfornate la gallinella, accomodatela nel piatto di portata e completatela con il guazzetto di cozze e cannolicchi.

Piatto dello sformato **Rinascente**, fondo di tessuto **Designers Guild**; piatti dei carciofi **Les-Ottomans**, cucchiaio **Sambonet**, segnaposto a forma di tartaruga **Yoox**, tovagliolo **Quagliotti**, fondo di tessuto **Silva Tessuti**; in entrambe le foto, coltello e sottopiatti d'argento **Argenteria Dabbene**, decorazioni sullo sfondo, bicchieri e pallina **Maisons du Monde**.

Sformato di zucca e ricotta con funghi arrostiti

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,3 kg zucca noce di burro
350 g ricotta
200 g funghi cardoncelli
200 g porcini
150 g panna fresca
100 g latte
45 g pecorino grattugiato
4 uova – timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LO SFORMATO
Tagliate la zucca a fette, eliminate i semi e disponetela in una placca foderata di carta da forno. Ungetela con un filo di olio e infornatela a 180 °C per circa 30 minuti.
Sfornatela ed eliminate la scorza. Raccogliete la polpa nel frullatore e frullatela con la ricotta, il latte, le uova, sale e pepe.
Versate il composto in uno stampo a ciambella (ø 20 cm), leggermente unto di olio e cuocetelo in forno, a bagnomaria, a 170 °C per circa 1 ora. Alla fine sformate ribaltando lo stampo su un piatto di portata.
PER I FUNGHI
Mondate i porcini e i cardoncelli, tagliateli a fettine e arrostiteli in padella con un filo di olio e qualche rametto di timo, per 6-7 minuti.
PER LA SALSA
Scaldate la panna fino al bollore, aggiungete il pecorino grattugiato, mescolate e spegnete.
Servite lo sformato con la salsa e i funghi.

Sauté di carciofi e limoni fondenti

Cuoca Rita Pellecchia
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

9 carciofi
2 limoni grandi non trattati
olio extravergine di oliva
zucchero – sale

Tagliate a metà i carciofi lasciando un pezzetto di gambo, mondateli e scottateli in acqua bollente leggermente salata; scolateli un po' al dente.
Lavate bene i limoni e tagliate ciascuno in 6 spicchi.
Arrostite vivacemente i carciofi in padella in un velo di olio, girandoli spesso per farli dorare senza bruciarli; scolateli infine su carta da cucina. Nel loro fondo di cottura, rosolate gli spicchi di limone; quando saranno coloriti aggiungete ½ bicchiere di acqua, sale e 1 cucchiaio di zucchero; cuoceteli vivacemente, voltandoli ogni tanto, finché il sughetto non si sarà addensato.
Servite i carciofi con i limoni e un po' del loro sughetto.

Parmigiana di finocchi

Cuoca Luisa Indovino
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

400 g Emmentaler Dop
250 g fontina
8-10 finocchi
Grana Padano Dop grattugiato – burro
latte – sale

Mondate i finocchi e tagliateli, verticalmente, a fette spesse 5-6 mm; lessatele in acqua bollente salata per una decina di minuti, scolandole quando saranno cotte al dente.
Tagliate la fontina a tocchetti, raccoglieteli in una casseruola e fondeteli con un po' di latte sul fuoco molto dolce per ottenere una fonduta piuttosto fluida; una volta pronta, correggete di sale, se serve.
Stendete uno strato di fonduta in una pirofila (23x24 cm), create uno strato di finocchi, copriteli con fettine sottili di emmentaler e grana grattugiato, proseguite in quest'ordine finendo con uno strato di finocchi, fili di fonduta, grana grattugiato e qualche fiocchetto di burro.
Gratinate in forno a 180 °C per 15-20 minuti.

Insalata con salsa di ribes

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

240 g radicchio rosso pulito
240 g finocchi puliti
125 g ribes
8 ravanelli – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate i ravanelli a rondelle e i finocchi a fettine.
Spezzettate il radicchio.
Disponete le verdure in un'insalatiera e aggiungete 75 g di ribes sgranati.
Frullate i ribes rimasti con 160 g di olio, sale, pepe e 1 cucchiaio di succo di limone, ottenendo una salsa per condire.

Vassoio dell'insalata **Manifattura di Venezia**; teglia dei finocchi **Vidivi**, tovagliolo **Quagliotti**, vassoio d'argento **Argenteria Dabbene**; in entrambe le foto, sottopiatti, piattini e decorazioni **Maisons du Monde**, posate **Christofle**, calici e ciotolina di cristallo **Saint-Louis**, fondi di tessuto **Silva Tessuti**.

carni e uova

Piatti delle uova **Manifattura di Venezia**, sottopiatto e posate **Christofle**, calici **Saint-Louis**, piattino del pane **H&M Home**, fondo di tessuto **Silva Tessuti**; vassoio della lonza, coltello e sottopiatto **Argenteria Dabbene**, calici di cristallo **Saint-Louis**, fondo di tessuto **Designers Guild**.

Lonza di maiale con le cipolline

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1,4 kg lonza di maiale
400 g cipolline borettane pulite
3 scalogni
timo – rosmarino – salvia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite la lonza dal tessuto connettivo e rifilatela dai filamenti di grasso in eccesso. Salatela e pepatela.
Unitela in padella con un filo di olio e gli scalogni tagliati a metà; irroratela di olio in superficie e rosolatela vivacemente per circa 5 minuti voltandola su tutti i lati.
Trasferitela quindi in una pirofila, appoggiandola su uno strato di cipolline; aggiungete gli scalogni, le cipolline rimaste e le erbe aromatiche.
Infornatela a 140 °C per 1 ora circa: risulterà cotta ma rosata quando la temperatura al cuore misurerà 64-65 °C.
Sfornatela e servitela con il suo sughetto e le cipolline, completando a piacere con verza e cavolo nero scottati in acqua bollente e saltati in padella.

Uova, funghi e tartufi nelle patate

Cuoca Luisa Indovino
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g champignon
4 grosse patate da 300 g cad.
4 uova
tartufo nero
timo
burro
sale fino e in fiocchi
pepe

Lavate con cura le patate, asciugatele, incartatele nell'alluminio e infornatele a 180 °C per circa 1 ora. Prima di sfornarle, controllate comunque la cottura con uno stecchino.
Mondate gli champignon e tagliateli a metà. Rosolateli in padella in un velo di burro spumeggiante finché non saranno coloriti.
Liberate le patate dall'involucro. Togliete la calotta delle patate (sul lato lungo), scavatele e riempitele, ancora bollenti, con l'albume, salatelo leggermente e rimettete in forno a 180 °C per qualche minuto tenendolo d'occhio: quando sarà rappreso, sfornate e completate con il tuorlo, foglioline di timo, fiocchi di sale, pepe e lamelle di tartufo nero. Servite immediatamente con il contorno di champignon rosolati.
Da sapere Per un assaggio più ricco, una volta eliminate le calotte, rosolate le patate, dalla parte della polpa, in padella nel burro spumeggiante: rimarrà un po' di crosticina. Inoltre, prima di versarvi l'albume, farcitele con una parte di funghi, a fettine, rosolati con scalogno tritato, olio e sale.

Arrosto cotto all'antica ma con i datteri

Cuoca Rita Pellecchia
Impegno Medio
Tempo 3 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

2,4 kg codino di vitello
300 g pancetta tesa
12 datteri freschi
2 arance
Cognac
salvia
rosmarino
olio extravergine di oliva
sale grosso

Tritate un ciuffetto di salvia e uno di rosmarino; raccogliete le erbe in una pirofila, mescolatele con una manciatina di sale grosso e olio extravergine e con questo misto massaggiate la carne.
Bardatela poi con fettine di pancetta tesa e legatela con spago da cucina per tenerla in forma durante la cottura.
Ponetela in una casseruola a freddo, con un velo di olio, accendete il fuoco e fatela cuocere molto dolcemente, con il coperchio, per 3 ore circa. Dopo 30-35 minuti sfumate con 1 bicchierino di Cognac, coprite e proseguite. A metà cottura unite 6 datteri freschi a tocchetti. Alla fine la carne risulterà ben cotta.
Frullate il sugo e, se vi piace molto liscio, filtratelo attraverso un setaccio a maglia fine.
Lasciate riposare l'arrosto per 15-20 minuti prima di tagliarlo. Servitelo irrorato con la salsa e accompagnato da datteri freschi e spicchi di arancia.

Faraona al cocco

Cuoca Luisa Indovino
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,8 kg 1 faraona con i fegatini
200 g latte di cocco
2 carote
1 gambo di sedano
1 scalogno – timo
santoreggia – rosmarino
alloro –brodo vegetale
amido di mais – cocco fresco
olio extravergine di oliva
sale

Strinate la faraona sulla fiamma per eliminare i residui di piume e penne; sezionatela in 6 parti (2 mezzi petti, le 2 cosce con sovracosce e le 2 ali); conservate gli scarti. Potete chiedere al macellaio di prepararla per voi, facendovi dare anche gli scarti.
Raccogliete a freddo in un'ampia casseruola le carote, il sedano e lo scalogno a tocchi, poche erbe e un velo di olio. Aggiungete gli scarti della faraona (collo, interiora e altri ritagli), accendete il fuoco e cominciate a rosolarli; quando avranno preso colore, coprite a filo con brodo vegetale e cuocete per 1 ora circa.
Filtrate infine il sugo; cuocetelo ancora per 10 minuti, quindi unite 1 cucchiaino di amido di mais stemperato con acqua, addensate mescolandolo per 1 minuto, quindi spegnete.
Scaldate in padella un velo di olio e rosolatevi i 6 pezzi di faraona con un ciuffo di rosmarino, uno di salvia e 1 foglia di alloro per 15 minuti, finché non saranno ben dorati. Trasferiteli quindi in una pirofila, salateli e infornateli a 160 °C; dopo 30 minuti alzate a 180 °C e cuocete per altri 15 minuti.
Scaldate il latte di cocco con 1 cucchiaino di amido di mais stemperato con un po' di acqua.
Servite la faraona con il suo sugo completando con la salsa al cocco e fettine di cocco fresco. Decorate con erbe fresche, le stesse usate in cottura, e pepe rosa a piacere.

Crostata di ribes

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 2 ore e 40 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

330 g farina 00
300 g cioccolato bianco
200 g panna fresca – 200 g ribes
200 g mirtilli rossi freschi
200 g zucchero semolato
170 g burro
30 g farina di mandorle
10 g gelatina in fogli – 1 uovo
ribes per decorare
cannella in polvere
zucchero a velo – sale

PER LA GANACHE
Scaldate la panna quasi al bollore. Mescolatene metà col cioccolato tritato; quando sarà amalgamato, unite la panna rimasta. Lasciate riposare la ganache ottenuta a temperatura ambiente, mentre preparate il resto.
PER LA FROLLA
Mescolate la farina 00 con la farina di mandorle, 100 g di zucchero semolato, 1 cucchiaino di cannella, sale. Lavorateli con il burro morbido a pezzetti ricavando un insieme di briciole. Incorporate l'uovo e 20 g di acqua e impastate ottenendo un panetto liscio. Fatelo riposare in frigo per 1 ora, avvolto nella pellicola.
Stendete ⅓ della frolla a 4 mm; ritagliatela in biscotti a forma di stelle di diverse misure (usate anche i ritagli), metteteli in una teglia foderata con carta da forno e infornate a 180 °C per 10 minuti.
Stendete anche la frolla rimasta e con essa foderate uno stampo da crostata (ø 22 cm), facendola debordare di 5 mm.
Pizzicatela lungo la circonferenza per rinforzare il bordo della crostata. Coprite il fondo con un foglio di carta da forno e legumi secchi e infornate a 180 °C per 20 minuti; eliminate quindi carta e legumi e cuocete per altri 4-5 minuti.
Sfornate la crostata, lasciatela raffreddare completamente, quindi versatevi la ganache e fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
PER COMPLETARE
Mettete a bagno la gelatina in acqua.
Cuocete i ribes e i mirtilli rossi con 100 g di zucchero semolato, a fuoco basso, per 10 minuti dal bollore. Passateli al setaccio, caldi, e scioglietevi la gelatina strizzata; colatela nella crostata, sulla ganache, quando è quasi a temperatura ambiente.
Fate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Decoratela poi con i biscotti, ribes a piacere e zucchero a velo.

Coppa di pan di Spagna con le pere

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Più facile con 350 g di pan di Spagna pronto
Tempo 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

1 kg pere sode – 500 g latte
445 g zucchero semolato
300 g panna fresca
100 g succo di arancia
100 g farina
100 g torrone morbido
100 g biscotti savoiardi
30 g amido di mais
4 tuorli – 3 uova
zucchero a velo – burro
limone – cannella in polvere

Lavate 1 pera e tagliatela a fette sottili; disponetele, senza sovrapporle, su una teglia rivestita con carta da forno; spruzzatele con poco succo di limone, spolverizzatele con zucchero a velo e infornatele a 100 °C per 1 ora.
Preparate uno sciroppo facendo bollire 600 g di acqua con 100 g di succo di arancia e 250 g di zucchero semolato. Sbucciate le pere rimaste e tagliatele a metà per il lungo; eliminate il torsolo e cuocetele nello sciroppo per 30-35 minuti.
Montate le uova con 115 g di zucchero semolato in un composto spumoso; amalgamatevi 100 g di farina setacciata e distribuitelo in uno stampo a cerniera (ø 22 cm) rivestito con carta da forno leggermente imburrata e infarinata.
Infornate a 180 °C per circa 20 minuti.
Portate a ebollizione 500 g di latte e versatelo sopra i 4 tuorli sbattuti, unendo anche 80 g di zucchero semolato, l'amido di mais e la scorza grattugiata di ½ limone. Riportate sul fuoco e cuocete mescolando, finché la crema non comincerà ad addensarsi. Frullate 250 g di pere sciroppate, mescolatele alla crema e fate raffreddare.
Tagliate il pan di Spagna in rettangoli di circa 10x3 cm.
Intingete pan di Spagna e savoiardi nello sciroppo di cottura delle pere.
Montate la panna con 1 cucchiaio di zucchero a velo.
Riempite la coppa, alternando il pan di Spagna, le pere sciroppate, i savoiardi e pezzetti di torrone. Finite con la crema di pere e completate con la panna montata, le fettine di pera al forno e una spolverata di cannella.

Vassoio del rotolo **Rinascente**; decorazioni del dolce morbido **Maisons du Monde**, calice sullo sfondo **Zafferano**, fondo di tessuto **Designers Guild**.

Rotolo con crema allo yogurt e cioccolato bianco

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 10 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

PER LA CREMA
360 g cioccolato bianco
200 g panna – 150 g yogurt greco
anice stellato – cardamomo
stecca di cannella
mandarino
PER IL ROTOLO
185 g zucchero semolato
100 g farina – 35 g cacao in polvere
5 uova – 2 tuorli
burro – zucchero a velo
scaglie di cioccolato
ciliegie sotto spirito – sale

PER LA CREMA
Scaldate la panna con 2 stelle di anice, un pezzetto di cannella, 4 grani di cardamomo e la scorza di ½ mandarino. Spegnete poco prima del bollore.
Tritate il cioccolato bianco, versatevi la panna, filtrandola, e mescolate fino a ottenere una crema; dopo un paio di minuti unite lo yogurt e lasciate riposare la crema in frigo per 10 ore.
PER IL ROTOLO
Foderate una placca rettangolare (30x40 cm) con carta da forno; imburrate e infarinate la carta.
Mescolate la farina con il cacao.
Montate 5 albumi con un pizzico di sale, quindi unite 75 g di zucchero.
Amalgamate con la frusta elettrica 7 tuorli con 110 g di zucchero semolato; aggiungete la farina al cacao, setacciandola, quindi incorporate anche gli albumi montati, mescolando delicatamente.
Stendete il composto così ottenuto nella teglia, in modo da creare uno strato uniforme di poco meno di 1 cm di spessore. Infornate a 180 °C per 9-10 minuti.
Sfornate la teglia, capovolgetela con tutto l'impasto su un foglio spolverizzato con zucchero a velo e lasciate raffreddare così.
Sformate il rettangolo al cacao, spalmatevi la crema e arrotolatelo sul lato lungo, aiutandovi con la carta da forno. Chiudete il rotolo avvolgendo le estremità della carta a mo' di caramella. Ponete a raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
Scartate infine il rotolo, cospargetelo con zucchero a velo, decoratelo con scaglie di cioccolato e ciliegie sotto spirito e servitelo.

Dolce morbido di Natale

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore di riposo
Scorciatoia 50 minuti con pan brioche già fatto o pandoro
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

650 g panna fresca – 375 g farina 0
250 g ribes – 250 g lamponi
250 g mascarpone
210 g zucchero semolato
200 g latte – 150 g uova
120 g albume – 100 g burro
70 g zucchero a velo
20 g lievito di birra fresco – sale

PER L'IMPASTO
Mescolate la farina, 50 g di zucchero semolato e il lievito sbriciolato; cominciate a impastarli con il latte e le uova a temperatura ambiente; aggiungete quindi 7 g di sale; quando il composto comincia a essere liscio, incorporate, poco per volta, il burro, ammorbidito. Lavorate l'impasto per 4-5 minuti, quindi versatelo in uno stampo troncoconico (diametri 18 e 15 cm) ben imburrato. Compattatelo sbattendo lo stampo sul piano di lavoro; fatelo lievitare finché non raddoppia, in circa 1 ora e 30 minuti a temperatura ambiente.
Infornate a 180 °C per 40 minuti, sfornatelo, lasciate riposare per 10 minuti, quindi sformate il dolce e fatelo raffreddare su una gratella.
PER LA CREMA
Mescolate la panna, il mascarpone e lo zucchero a velo e montateli con le fruste elettriche fino a ottenere una consistenza cremosa.
PER LA MERINGA
Montate l'albume e, quando comincia a diventare spumoso, aggiungete 160 g di zucchero semolato, a cucchiai, continuando a montare. Esaurito lo zucchero, montate ancora per 1-2 minuti, finché la meringa, sollevata con un cucchiaio, non creerà dei ciuffetti.
PER COMPLETARE
Tagliate il dolce (il pan brioche o il pandoro) in quattro dischi.
Disponete sui tre dischi più larghi i ribes e i lamponi e copriteli con abbondante crema.
Ricomponete il dolce sovrapponendo i dischi. Eliminate eventuali fuoriuscite di crema sui lati, quindi, usando una spatola, ricopritelo con la meringa; bruciatela poi qua e là con un cannello.
Decorate a piacere.

!

Potete preparare questo dolce in tre tempi: l'impasto resiste in frigo per un giorno, avvolto nell'alluminio. Farcitelo la mattina e tenetelo in frigorifero. Un'ora prima di servire ricopritelo con la meringa.

carta degli abbinamenti

a cura di **VALENTINA VERCELLI**

13 vini e 3 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

Ostriche al gin pag. 94

Il gusto marino delle ostriche sta benissimo con la morbidezza di un **Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry**. Provate il **Rive di Campea 2018** di **Bisol**, piacevole per le bollicine setose e i profumi di mela. *14,50 euro. bisol.it*

Pasta sedano, bottarga e vongole pag. 99

Una birra ricca, ma facile da bere, come la **10 Luppoli Dorata** del **Birrificio Angelo Poretti**, è una scelta alternativa sui primi piatti di pesce. Provatela anche con i crostacei. *10 euro. birrificioangeloporetti.it*

Carpaccio di ricciola pag. 105 **Uova** pag. 111

Abbinate un Metodo Classico a base di chardonnay e pinot nero come l'**Alto Adige Extra Brut 1919 Riserva 2013** di **Kettmeir**, che affina a lungo sui lieviti. *40 euro. kettmeir.com*

Arrosto di vitello ai datteri pag. 112

Ci vuole un rosso morbido e corposo per accompagnare gli arrosti con la frutta. Il **Calinverno 2015** di **Tenuta Monte Zovo** è fatto con un mix di uve venete e internazionali appassite e ha aromi di ciliegia e spezie dolci. *35 euro. montezovo.it*

Salmone marinato pag. 97

Per pesci importanti, anche affumicati, ci vuole la freschezza degli spumanti di montagna. Il **Trento Pas Dosé AlpeRegis 2013** di **Rotari** ci piace per il suo carattere austero ed elegante. *35 euro. rotari.it*

Lasagne e verze pag. 100

Qui ci vuole un rosso leggero e scorrevole, come quelli prodotti nelle ripide vigne della **Valtellina**, a base di uva nebbiolo. Il **Téi 2017** di **Fay**, fresco, territoriale e succoso, sembra fatto apposta per le nostre lasagne. *13 euro. vinifay.it*

Sauté di carciofi pag. 107 **Parmigiana di finocchi** pag. 108

Una **birra bianca**, dissetante, è ideale con piatti di verdure, carciofi compresi. La **Hoegaarden** ha gradevoli aromi di frumento e scorza di arancia. *2 euro. hoegaarden.com*

Faraona al cocco pag. 112

Il sapore speziato e il grado alcolico di un **Gewürztraminer** dell'**Alto Adige** sono indicati per questa faraona «ammorbidita» dal latte di cocco. Il **Nussbaumer 2017** di **Tramin** è il migliore della zona. *28 euro. cantinatramin.it*

Polpette di zucca pag. 106 **Sformato** pag. 97

Il **Ferrari Maximum Blanc de Blancs**, una delle bollicine più famose d'Italia, ottimo da solo per l'aperitivo, si presta anche per ricette a base di verdure dolci come la zucca. *25 euro. ferraritrento.com*

Cappellacci pag. 102

Serve un bianco corposo che si accordi con la dolcezza dei gamberi e la sapidità del pecorino. L'abbiamo trovato in Piemonte, sui **Colli Tortonesi**, con il **Timorasso Il Montino 2017** di **La Colombera**. *28 euro. lacolomberavini.it*

Insalata con salsa di ribes pag. 108

Richiama l'ingrediente dell'insalata e ha la giusta leggerezza una **birra saison** con aggiunta di ribes. La **Fruitsaison** di **Almond '22** si abbina anche cromaticamente. *5,50 euro. birraalmond.com*

Crostata pag. 115 **Dolce di Natale** pag. 116

Un vino per i dolci delle feste? Il **Recioto della Valpolicella Classico Angelorum 2015** di **Masi**, con i profumi di canditi, cannella e cacao, è tra i più natalizi. *24 euro. masi.it*

Insalata di petto d'anatra pag. 98 **Gallinella** pag. 105

Uno **Champagne Rosé**, profumato ed elegante, è una buona scelta per i piatti di pesce in umido e per insalate elaborate. Quello di **Ruinart** ha profumi di frutti esotici e di melagrana. *80 euro. ruinart.com*

Pappardelle pag. 103

Per i sapori dolci, amari e salati del piatto scegliete un bianco d'annata ma leggero. Il **Falanghina del Sannio Taburno Macére 2018** di **Torre del Pagus** ha un eccellente rapporto qualità-prezzo. *8 euro. torredelpagus.it*

Lonza di maiale pag. 111

Un grande Cabernet toscano valorizza gli arrosti di maiale. A noi è piaciuto l'**Acciaiolo 2016** di **Castello di Albola**, che ha anche una quota di sangiovese e tutta l'eleganza che dona il terreno di Radda in Chianti. *55 euro. albola.it*

Coppa di pan di Spagna pag. 115 **Rotolo** pag. 116

Un vino dolce, delicato e avvolgente come il **Picolit** esalta i dolci con le creme. Il **2016** di **Torre Rosazza** ha aromi che ricordano il miele e una dolcezza ben bilanciata dall'acidità. *28 euro. torrerosazza.com*

LA BELLA E LA PASTA

BAGLIORI DI RAME E SAPORE DI ALTRI TEMPI CON UNA NUOVA MACCHINA PER LA PASTA FRESCA

Farina, tuorli, un pizzico di sale e Atlas 150, la macchina per la pasta di Marcato per fare sfoglia, tagliatelle, tagliolini e tanti altri formati, grazie a 13 accessori acquistabili in aggiunta a quello da taglio in dotazione. Con Atlas 150 si possono preparare anche piadine, pane arabo, pane carasau, dolci e perfino ramen, udon, la pasta per i ravioli al vapore o per l'involtino primavera. Alle cinque colorazioni (verde, blu, rosa, rosso e nero), disponibili in versione cromata o alluminio, si è ora aggiunta l'elegante variante rame, realizzata attraverso una copertura di vero metallo, lavorato per renderlo idoneo al contatto alimentare e per garantire un colore ancora più brillante che dura nel tempo.

WWW.MARCATO.IT

TAGLIATELLE CON FINFERLI, MELA E NOCI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g tagliatelle fresche
350 g finferli puliti – 100 g gherigli di noce
1 mela verde – vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate a pezzetti i finferli e riducete a dadini la mela, con la buccia.

Rosolate i dadini di mela in una padella con 2 cucchiai di olio, finché non prendono colore. In un'altra padella, saltate i finferli con 2 cucchiai di olio per 5 minuti; sfumateli con una spruzzata di vino bianco, salate e pepate, poi unite i dadini di mela e spegnete.
Lessate la pasta in acqua bollente salata; scolatela e saltatela nella padella con i funghi e le mele.
Servite con le noci sminuzzate.

Per tradizione, l'8 dicembre si addobba la casa per la festa e si prepara l'albero di Natale: a noi piacciono questi. Come sarà il vostro?

L'ABETE SI FA BELLO

DA ASSAGGIARE

Preparatelo con i bambini, usando tanti biscotti glassati e stampini di tutte le forme.

Tagliabiscotti **Tescoma**, stampini per ravioli **Marcato**. Ringraziamo per i biscotti Karen Huber e Alberto Basso.

Set designer Charlotte Mello Teggia, assistente set designer Michelle Guez, stylist Simone Guidarelli, assistente stylist Caterina Piatti.

POSATE D'ARGENTO

Con i cucchiai e le forchette del vecchio servizio di famiglia creerete un albero affascinante e di grande valore simbolico. Completatelo con nastri e decori sui toni del rosso.

Albero innevato con luci led **Iper La grande i**, bastoncini candy e sfere in vetro trasparenti **Viridea**, barattoli e nastri **Ikea**.

Foto Riccardo Lettieri, styling Bettina Casanova.

LO SPIRITO DEL NATALE

Scegliete le luccicanti e colorate mignon di liquori e distillati e attaccatele con nastrini ai rami dell'albero, insieme con qualche bicchierino, per un albero molto originale (e per mettere in mostra la vostra collezione di bottigliette).

Albero verde e luci led **Viridea**, carta da parati **Cole & Son – Bonati & Beneggi**, bicchieri da rum in cristallo lavorato **Pasabahce**. Ringraziamo **Belvedere Vodka**, **Compagnia dei Caraibi** e **Jack Daniel's** per alcuni mignon.

Foto Riccardo Lettieri, styling Bettina Casanova.

IL LATTE
COME UNA VOLTA

LO AVETE MAI ASSAGGIATO? VIENE DALLE MONTAGNE ED È SPECIALE, PERCHÉ LE MUCCHE MANGIANO IL FIENO DEI PASCOLI IN QUOTA

IL MARCHIO DELLA QUALITÀ GARANTITA
Il marchio Qualità Alto Adige/Südtirol è sinonimo di:
- Provenienza del latte solo da aziende agricole montane altoatesine
- Controlli di qualità dalla mungitura a tutte le fasi di lavorazione
- Alimentazione 100% naturale del bestiame, no OGM
- Benessere e salute animale

Solamente erba, fieno e cereali per le mucche dell'Alto Adige. È questo il segreto di Latte Fieno! Si chiama così, ma non è un'invenzione, è semplicemente fatto come una volta secondo una tradizione che in Alto Adige è la stessa da secoli, tanto da avergli fatto meritare il marchio di Specialità Tradizionale Garantita dell'Unione Europea. Ogni giorno, estate e inverno, 5000 famiglie e 9 latterie della regione lavorano con amore il loro «oro bianco» appena munto per dare vita a latte e derivati tre volte più buoni, perché fanno bene alla salute, all'ambiente e all'economia. Uno studio dell'Università di Vienna ha dimostrato che i prodotti da latte da fieno contengono circa il doppio di acidi grassi Omega-3 e di acidi linoleici rispetto ai latticini prodotti da latte convenzionale. Senza OGM, questo latte e i formaggi che con esso si producono non solo sono più nutrienti ma salvaguardano anche la natura e le professioni di alta quota, perché frutto di un'agricoltura sempre più sostenibile. E oggi, la bontà della montagna è a portata di mano, basta cercare anche al supermercato il Marchio di Qualità Alto Adige.
WWW.ALTOADIGELATTE.COM

TORRONE GELATO ALLO YOGURT DELL'ALTO ADIGE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g yogurt bianco da latte fieno dell'Alto Adige
60 g miele
50 g fragole a fettine – 50 g lamponi
50 g mirtilli – 50 g noci
estratto di vaniglia – limone – sale

Foderate una teglia rettangolare (30x23 cm) con la carta da forno.
Mescolate in una ciotola lo yogurt, il miele, ½ cucchiaino di estratto di vaniglia, un po' di succo di limone e un pizzico di sale.
Distribuite lo yogurt nella teglia e cospargetelo con le fettine di fragola, i lamponi, i mirtilli e le noci.
Mettete in congelatore per almeno 3 ore. Al momento del servizio tagliatelo con un pesante coltello in schegge irregolari.

FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA PRODUZIONE DELL'ALTO ADIGE, BURRO, YOGURT E FORMAGGI MOLLI, SEMIDURI E STAGIONATI COME LO STELVIO DOP SONO PRODOTTI ESCLUSIVAMENTE DALLE AZIENDE AGRICOLE DELLA REGIONE CON LATTE DI BOVINI ALIMENTATI AL 100% CON FORAGGIO NON OGM. D'INVERNO ARRIVANO A PERFETTA STAGIONATURA I FORMAGGI PRODOTTI DURANTE L'ESTATE NELLE MALGHE. MA PERCHÉ NON PROVARE ANCHE UNA FRESCHISSIMA MOZZARELLA FATTA CON IL PRELIBATO LATTE DI MONTAGNA? SARÀ UNA SORPRESA!

Tante Buone Idee

Prelibatezze gastronomiche, attrezzi per cuochi provetti e aspiranti, sfizi per chi ama la moda, il design, i viaggi

di LAURA FORTI, foto SIMONE GALBUSERA
styling SERENA GROPPO e BETTINA CASANOVA

PANETTONI E DOLCETTI

1. Pandoro **Bauli** da 1 kg, realizzato con la ricetta classica di Verona. 7,40 €. *bauli.it*
2. Panettone classico prodotto dalla pasticceria interna di **Iper La grande i**, davanti ai vostri occhi, solo con burro Soresina. 12,90 € al kg. *iper.it*
3. Panettone della linea Premium di **Despar**. Questo con pere e cioccolato, da 8,99 a 9,99 €. *despar.it*
4. Le mandorle di **Il Viaggiator Goloso** sono ricoperte con cioccolato bianco ai frutti di bosco. 3,99 €. *ilviaggiatorgoloso.it*
5. Blocchetti di cioccolato al latte e fondenti di **Venchi**, in vendita da **Eataly**. 7,50 €. *venchi.com, eataly.net*
6. Pupazzo di neve di cioccolato di **Ferrero Rocher** e figurine cave di cioccolato **Kinder**. 2,99 € e 1,49 €. *ferrerorocher.it, kinder.it*
7. Nutella **Ferrero** in edizione limitata, vestita con il maglioncino di Natale. 9,99 €. *nutella.com*
8. Set **Domori** composto da una tavola di cioccolato fondente, un tagliere in legno e un coltello da cioccolato. Sopra, il maxi cremino e, subito sotto, il maxi gianduiotto, rispettivamente 69,99 €, 16,49 € e 15,50 €. *domori.com*
9. Panettone tradizionale Sweet Book **Bottega Balocco**, con una originale confezione a libro. 14,90 €. *balocco.it*
10. Pandolce alla genovese di **Fratelli Carli**, con olio extravergine di oliva. 14,80 €. *oliocarli.it*
11. Il panettone con marron glacé di **Il Viaggiator Goloso**, senza uvetta e senza canditi, è ricco e delicato. 8,99 €. *ilviaggiatorgoloso.it*
12. È di **Zaini** la scatola assortita di Boule d'or, fondenti e al latte: gusci di cioccolato con morbido ripieno. 6,90 €. *zainispa.it*
13. Biscotti di Natale **Walkers**, distribuiti da **Eurofood**. 11,99 €. *eurofood.it*
14. Sono senza glutine i golosi biscotti tipo pan speziato ricoperti di cioccolato di **Schär**. 4,90 €. *schaer.com*
15. Confezione pink per il panettone con riso nero e frutti rossi di **Nutrifree**: una formula innovativa, senza glutine e senza lattosio. 10,99 €. *ntfood.it*
16. Praline di design Galaxy Collection di **Davide Comaschi** Chocolate designer Milano. Confezioni da 5 o 10 pezzi, rispettivamente 20 e 40 €. *davidecomaschi.com*
17. La scatola regalo Crystal di **Noberasco** è uno scrigno di frutta secca mista, candita o ricoperta di cioccolato. 90 €. *noberasco.it*
18. Il panettone **Alce Nero** è prodotto con la ricetta classica, con uvetta e canditi, utilizzando lievito madre e ingredienti biologici. Acquistabile on line a 13,95 €. *alcenero.com*
19. Scatole regalo **Domori**, con 200 g di gianduiotti e cremini. 21 €. *domori.com*
20. Quadrati di cioccolato con nocciole, mandorle e pistacchi, tra le bontà natalizie della pasticceria **La Pasqualina**. 8 €. *lapasqualina.it* →

Decorazione natalizia melagrana e coltello «mami» **Alessi**, piattino del cremino e dei cioccolatini, uccellino dorato sopra la scatola dei cioccolatini e teiera dorata **Nanban**, sottopiatto con decoro bianco e nero **Villeroy & Boch**, nastro **Brizzolari**, piatto del panettone **Richard Ginori**, vassoio dorato **Ikea**.

21. Pandoro da 1 kg **Armani/ Dolci by Guido Gobino**. 38 €. *armanidolci.it*
22. Il panettone **Caffarel** arricchito con gocce di cioccolato fondente è venduto in una elegante borsina. 22,90 €. *caffarel.com*
23. Scatola di Tè di Natale di **Taylors**, distribuito da **Eurofood**. 12,25 €. *eurofood.it*
24. Nella cappelliera natalizia di **Bodrato** praline assortite. 36,50 €. *bodratocioccolato.it*
25. Pandoro della linea Fior Fiore di **Coop**, realizzato con lievito madre. 7,90 €. *e-coop.it*
26. Praline di **Armani/Dolci by Guido Gobino**, 9 pezzi 23 €. *armanidolci.it*
27. Le caramelle natalizie al cioccolato di **Ikea** sono perfette per il calendario dell'avvento; 200 g 1,95 €. *ikea.com*
28. Il panettone tradizionale della pasticceria **Giovanni Cova & C.** è dedicato a Leonardo da Vinci, a 500 anni dalla morte. Preparato con la ricetta tradizionale e incartato a mano. 22 €. *giovannicovaec.it*
29. Confezione celebrativa per il classico panettone **Motta** in una edizione limitata. 6,90 €. *mottamilano.it*
30. Kit per preparare i biscotti a forma di omino di zenzero di **Molino Rossetto**. 14,90 €. *molinorossetto.com*

1
2
3
4
5
6
7
8
9

TECNOCHIC

1. Tra le funzioni del nuovo Bimby® TM6 di **Vorwerk** ci sono la cottura sottovuoto e l'opzione fermentazione. 1359 €. *bimby.vorwerk.it* **2.** Tecnologia all'avanguardia per risultati da chef nella cucina *MIA by Carlo Cracco* di **Scavolini**. *scavolini.com* **3.** Per preservare sapori e proprietà degli ingredienti è meglio scegliere la bassa temperatura della pentola elettrica **Crock-Pot**. 69,90 €. *crockpot.it* **4.** Avete bisogno di consigli ai fornelli? Chiedete aiuto al device Alexa. Grazie a **Barilla** quattro famosi cuochi (tra questi anche Viviana Varese) scioglieranno ogni vostro dubbio. *barillagroup.com* **5.** Si chiama MultiQuick 7 il nuovo frullatore di **Braun**: la speciale forma delle lame garantisce un risultato perfetto. *2.braunhousehold.com* **6.** L'impastatrice planetaria con cottura a induzione di **Kenwood** è dotata di 24 programmi per rendere ancora più semplice e immediato cucinare. *kenwoodworld.com* **7.** La lampada a LED portabile da tavolo Sister Light di **Zafferano** è ricaricabile e disponibile in 5 colori. *zafferanoitalia.com* **8.** Il purificatore ventilatore Pure Cool Me di **Dyson** ha un filtro così efficace che cattura anche particelle da 0, 1 micron. *dyson.it* **9.** Stop all'uso eccessivo di detersivo con il sistema di dosaggio automatico della lavastoviglie G 7000 di **Miele**. *miele.it*

FOTO DI FONDO **S. GALBUSERA**

1

2

3

5

4

7

6

POP, RÉTRO & FASHION

1. Creato per portare la natura a tavola, Christmas Sassy Hare è il servizio di piatti in ceramica di **Annabel James**. *annabeljames.co.uk* **2.** La pallina per l'abete più fashion per il 2019? Si chiama Anna Wintour Christmas Bauble. *limelace.co.uk* **3.** Elegante copritavolo in jacquard stampato di **Blumarine Home Collection**. Per il pranzo del 25 dicembre. *blumarinehome.it* **4.** Fashion mug di **Consept** per un regalo divertente: dedicato agli appassionati di celebrities. *shopconsept.com* **5.** Amate il rum? Ecco una confezione che mixa bottiglie di **Diplomàtico** Mantuano e Mr. Three & Bros. Ginger Falernum. *rondiplomatico.com* **6.** I famosi cantuccini alle mandorle del **Biscottificio Antonio Mattei** di Prato sono in vendita anche nella biscottiera in latta ideata e disegnata dall'illustratore fiorentino Simone Massoni. *antoniomattei.it* **7.** Appena presentato nel Franciacorta Bar del Senato Hotel Milano, il libro *Le origini del Franciacorta nel Rinascimento Italiano*, di Gabriele Archetti per l'omonimo consorzio, approfondisce le conoscenze sulla storia delle bollicine nostrane. *franciacorta.net*

PER STAR BENE BASTANO 5 MINUTI

TRASFORMATE IL VOSTRO PIATTO DI PASTA IN UN PRANZO SANO E MOLTO GUSTOSO

L'innovazione c'è e si vede, anzi si assapora. La nuova pasta Verdipiù di Felicia è un concentrato di bontà e benessere, prodotta con ingredienti semplici 100% biologici, vegan e naturalmente senza glutine. Al suo gusto unico e autentico unisce le proprietà benefiche di legumi e verdure, tanto da aggiudicarsi il primo posto all'Italian Food Awards Anuga 2019 nella categoria Pasta. Ma l'innovazione che conquista è la sua praticità di preparazione: pronta in soli 5 minuti è perfetta per chi sceglie un'alimentazione salutare e varia e desidera preparare velocemente un piatto ricco e bilanciato. Verdipiù garantisce l'apporto di sostanze nutritive indispensabili per un buon equilibrio psico-fisico come proteine, potassio, fibre, vitamine e sali minerali, con il buon sapore delle verdure, nelle versioni Sedani con Lenticchie gialle e Zucca e Casarecce con Lenticchie e Barbabietola.

● **WWW.GLUTENFREEFELICIA.COM**

SEDANI RIGATI CON CARDI E FUNGHI

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

200 g Sedani Verdipiù Lenticchie e Zucca
300 g cardi mondati
250 g funghi
alloro
olio extravergine di oliva
aglio – sale

Lessate i cardi, scolateli e conditeli con un filo di olio. **Mondate** e tagliate i funghi a striscioline. Trifolateli con olio, aglio e 1 foglia di alloro. **Cuocete** i Sedani Verdipiù Lenticchie e Zucca in abbondante acqua salata. **Scolate** e saltate la pasta in padella con i funghi trifolati. Disponete uno strato di cardi nel piatto di portata e adagiatevi la pasta condita. **Completate** con un filo di olio.

ISPIRAZIONE ECLETTICA

1. Quindici grandi chef sono invitati a cucinare fuori degli schemi dagli autori Marco Bonaldo e Alessandro Maria Ferreri. Scoprite le loro creazioni nel libro di **Mondadori Electa**. 24,90 €. *electa.it* **2.** Decorazione natalizia Chicken Noodle Soup, **The Conran Shop**. 26 € circa. *conranshop.co.uk* **3.** Lampada a parete a forma di bocca, design Blow, **Seletti**. 259 €. *seletti.it* **4.** In edizione limitata, latta di **Caffè Vergnano** North Pole Blend, miscela 100% Arabica, macinata per moka. In vendita su *caffevergnano.com* **5.** Lampada da tavolo a LED Lafleur, design di Marc Sadler per **Slamp**. *slamp.com* **6.** Cosciotto di **Prosciutto Toscano Dop**, con sostegno per l'affettatura. *prosciuttotoscano.com* **7. Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & Spa**, vicino a Verona: per la cena di Natale e capodanno, a partire da 65 e 80 € per persona. *villaquaranta.com* **8.** Una delle tre capsule **Nespresso** in *limited edition* Indulgent Nordic Moment. La Cloudberry, in foto, sa di lampone artico, 0,49 € l'una. *nespresso.com* **9.** Pezzi dell'elegante collezione Signature di **Villeroy & Boch**. *villeroy-boch.it*

SALUMI E BONTÀ DA GOURMET

1. Confezione di cotechino **Citterio**. 7,80 €. *citterio.com*
2. Scatola regalo di **Savini Tartufi**, piena di cose ghiotte tra cui pasta e burro al tartufo. 48 €. *savinitartufi.it*
3-4. Cofanetto regalo di **Guido 1860**, con due bottiglie da 250 ml di olio (Genesi e Armonie) e pâté rosso di pomodorini secchi. Rispettivamente 55 € e 8 €. *guido1860.com*
5. Le **Naturelle** Deluxe sono uova deposte da galline pregiate di razza italiana. Confezioni «limited edition» da 6 uova ciascuna. 4,99 €. *eurovo.com*
6. Da **Cascina Bonfiglio**, confetture di mele cotogne, fragola e vaniglia, 4,90 €, e marmellata di arance amare, 4,20 €. *cascinabonfiglio.it*
7. Calendario dell'avvento di **Moser Speck Alto Adige**, con 24 sorprese legate alla tradizione altoatesina, tra cui lo Speck Alto Adige Igp. 64,95 €. *speckworld.com*
8. Nella Winter Collection di **Pompadour** ci sono gli infusi per le feste: 6 gusti per 30 bustine. 3,86 €. *pompadour.it*
9. Salame Il Gentile di **Levoni** con il suo tagliere: 150 cm di bontà da affettare tutti insieme. *levoni.it*
10. Prosciutto **San Daniele** dissosato in confezione regalo. *prosciuttosandaniele.it*
11. Zampone classico dei **Fratelli Beretta**, per il cenone di capodanno. 9,99 €. *fratelliberetta.com*

→

Piatti fantasia azzurri, alzata in vetro rosso, ciotole in vetro con base in marmo **Pasabahce**; tagliere grande in legno, tagliere tondo portacoltelli, **Villa D' Este Home Tivoli**; tagliere in legno e coltello in acciaio per grana **Alessi**; piattino decorato **Ilaria.I**; ciotola in legno, decori a stelle in legno e luci decorative **Viridea**; fiocchi di neve argento **Primark**.

12. L'ultima novità di **Fabbri** sono le Ciliegie al liquore con il 50% in meno di alcol; in vasi da 200 e 470 g. A partire da 4,69 €. *fabbri1905.com*
13. La confezione regalo di **Varvello** racchiude 5 aceti della casa. Prezzo in base alla selezione. *acetovarvello.com*
14. Pesche rustiche sciroppate **Prunotto**, pronte da gustare o da servire con il gelato. 11,50 € circa. *mprunotto.com*
15. Confezione regalo di formaggio **Montasio**, con 3 spicchi da 1 kg circa, uno fresco, uno mezzano e uno vecchio. 45 €. *montasio.com*
16. Cilindro **Mielizia** con 4 monoflora arancio, bosco, castagno e millefiori. 8 €. *mielizia.com*
17. L'olio del **Frantoio Muraglia** negli eleganti orci in bianco e nero *limited edition* firmati dal designer Pierpaolo Gaballo. 45 €. *frantoiomuraglia.it*
18. Grana Padano Dop Riserva, in spicchi da trasporto di 1 kg. 12 €. *granapadano.it*
19. Astucci regalo di Aceto Balsamico di Modena Igp **Ponti** in bottiglie da 250 ml: invecchiato tre anni 7,39 €; HD 6,99 €. *ponti.com*

1

2

3

4

5

6

7

8

DESIGN SOTTO L'ALBERO

1. Il re dei **Formaggi Svizzeri**, il classico Emmentaler con i buchi, diventa anche un'opera dell'artista Greta Gandini. *formaggisvizzeri.it* **2.** Pralina di design Sciara al cioccolato fondente e foglia d'oro: un piccolo capolavoro firmato dall'architetto Giuseppe Tortato e dal cioccolatiere **Davide Comaschi**. *davidecomaschi.com* **3.** Vassoio Peccato originale dello storico designer milanese **Piero Fornasetti**. *fornasetti.com* **4.** Mood Party per condividere momenti dolci e salati, con gli amici di sempre. Di **Christofle**. *christofle.com* **5.** Ispirata all'atmosfera dei salotti dell'Ottocento francese, Madame è l'affascinante collezione di coppe e vassoi ad alzata firmata **Sambonet**. *sambonet.it* **6.** Un tatuatore per **Rosenthal**: motivi decorativi con pittura ad acqua e inchiostro per il servizio di piatti realizzata da Pietro Sedda. *rosenthal.it* **7.** *Uno chef senza sprechi* di Tommaso Arrigoni per **Guido Tommasi Editore**. Un libro da regalare agli ambientalisti, per imparare a cucinare senza lasciare avanzi. *guidotommasi.it* **8.** Batteria di pentole Edo, disegnate da Patricia Urquiola per **Alessi**. *alessi.com*

1

2

3

4

5

6

7

8

9

L'ETÀ DEL BRONZO

1. Pranzo di Natale, cenone di capodanno e brunch del primo gennaio al **Four Seasons Hotel** di Firenze: con i piatti dello chef Vito Mollica e gli allestimenti di Vincenzo Dascanio. *fourseasons.com* **2.** Si chiama Shining la cappa di **Elica** che è anche un'efficiente lampada a LED. Disponibile in altre finiture: metallo effetto peltrox, ruggine, rame e ghisa. *elica.com* **3.** Lo Chef Kit 02 di **Luchetti** è composto da cinque diverse pentole, tre coperchi e tre presine. A partire da 490 €. *luchetti.store* **4.** Caraffa termica Impulse di **WMF**. *wmf.com/it* **5.** Tostapane color oro rosa lucido della serie 50s Style di **Smeg**. 199 €. *smeg.it* **6.** Trote, salmone, merluzzo, aringa, tonno. Tutti i filetti di **Friultrota** sono lavorati principalmente a mano. *friultrota.com* **7.** Borsa Felicia Small in ecopelle effetto metal di **Manila Grace**. Per fare la spesa con classe. 120 €. *manilagrace.com* **8.** Il caviale **Calvisius** ha gusto pieno ed equilibrato che ricorda con delicatezza il mare. *calvisius.it* **9.** Tra le decine di proposte di **Svizzera Turismo** per le vacanze invernali c'è anche l'originale Fondue do-it-yourself all'interno del mercatino di Natale di Berna. *myswitzerland.com/it*

BUON APERITIVO

E FELICE ANNO NUOVO

IL VOSTRO NUOVO ASSO NELLA MANICA PER RICEVERE. DA SFODERARE SUBITO, PER UN'ACCOGLIENZA MOLTO FRIZZANTE

SERVITELO COSÌ

IL GINGER CORTESINO SI BEVE FREDDO, IN UN BICCHIERE TUMBLER BASSO, CON TANTO GHIACCIO E UNA FETTA DI ARANCIA. MA PUÒ DIVENTARE ANCHE LA BASE PER UN COCKTAIL ANCORA PIÙ EFFERVESCENTE, CON AGGIUNTA DI OTTIME BOLLICINE ITALIANE. L'ABBINAMENTO? STA BENISSIMO CON LE IMMANCABILI OLIVE VERDI E CON CLASSICHE TARTINE CON BURRO E SALMONE AFFUMICATO.

Sempre, anche a Natale, è la prima impressione quella che conta: ecco perché quando si ricevono gli ospiti a casa non bisogna mai sottovalutare il momento dell'aperitivo. È la cosa più facile da organizzare, crea subito la giusta atmosfera e trasforma immediatamente ogni pasto in una festa. Musica natalizia di sottofondo, l'albero illuminato e un drink a tema, che vada bene per tutti. Il ginger è un classico italiano, rosso come le bacche di un agrifoglio e leggermente speziato come i dolci invernali. Leggermente amaro, piacevolmente dolce e frizzante al punto giusto, il Cortesino di Bevande Futuriste è prodotto in Italia senza coloranti né conservanti, solo con ingredienti biologici, una punta di zucchero di canna e una goccia di carota nera – che gli dà un bel colore brillante, ma assolutamente naturale. Il tradizionale aperitivo veneziano si beve liscio o diventa la base per un cocktail contemporaneo. Il ginger rosso è proprio come il Natale, unisce le generazioni e fa tutti felici, grandi e bambini. In vendita nei migliori locali in tutta Italia e su www.bevandefuturiste.it

1

2

3

4

5

6

VORREI SOLO PARTIRE

1. Per chi ama l'arte, l'architettura, le spezie e il clima desertico la meta ideale è Doha, in **Qatar**, con il nuovo Museo Nazionale progettato da Jean Nouvel e il Souq Waqif: *visitqatar.qa* **2.** Amate i burrosi aromi di Francia? La candela Knäck alla crème brûlée di **Tigotà** ha note dolci di vaniglia, biscotto e caramello. 5,95 €. *tigota.it* **3.** Non può mancare un mappamondo per viaggiare: quello di **Novità Home** è in alluminio dorato, intonato con le feste. 73,95 €. *novitahome.it* **4.** Chi adora atmosfere, luci e strenne natalizie può scegliere la regione austriaca del **Salisburghese**, ricca di mercatini. *salzburgerland.com* **5.** Sinonimo di libertà, ecco la **Vespa** Primavera: rigorosamente in rosso per le feste. Da 3440 €. *vespa.com* **6.** Per non rinunciare al nostro mare nemmeno in inverno, c'è il **Belmond Grand Hotel Timeo**, a Taormina. Il ristorante, guidato da Roberto Toro, ha appena guadagnato la stella Michelin. *belmond.com*

ALLA SCOPERTA DEL GUSTO ITALIANO

VIAGGI QUOTIDIANI NELLE ECCELLENZE DEI NOSTRI TERRITORI, TRA INGREDIENTI UNICI, RICETTE DELLA TRADIZIONE E LA PASSIONE PER LA QUALITÀ

NON SOLO RICETTE TRADIZIONALI E PRODOTTI TIPICI LOCALI: LA LINEA GUSTO&PASSIONE PROPONE ANCHE RAFFINATE GOLOSITÀ E NOVITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO PER OFFRIRE OGNI GIORNO IL MEGLIO, CON LA QUALITÀ E LA COMODITÀ DEL NEGOZIO DI FIDUCIA SOTTO CASA.

Da Nord a Sud, il nostro Bel Paese è un gustoso avvicendarsi di prodotti e tradizioni culinarie che tramandano di generazione in generazione sapori unici e inconfondibili. Chi apprezza l'indiscussa qualità della cucina italiana e il gusto delle specialità regionali ama scegliere ogni giorno il meglio dei nostri territori. La linea gourmet Gusto&Passione ci accompagna tra prodotti esclusivi, delizie e ricette creative che invitano tutti i buongustai in un viaggio nella più rappresentativa tradizione gastronomica italiana. I prodotti Dop, Doc, Igp provengono da produttori selezionati dei più importanti consorzi italiani che garantiscono materie prime sceltissime e processi di lavorazione che valorizzano i sapori nel rispetto della tradizione. Grazie alla qualità e alla bontà dei prodotti Gusto&Passione non c'è bisogno di essere uno chef rinomato per creare piccoli capolavori culinari. Bastano passione, inventiva e il piacere di stare a tavola.

WWW.GUSTOEPASSIONE.INFO

SELEZIONE Slow Food Italia

La massima attenzione nella scelta delle materie prime e dei fornitori e l'impegno a sostenere le eccellenze locali trovano una ulteriore valorizzazione nella collaborazione con Slow Food Italia. Nata a dicembre 2018, ha portato allo sviluppo di **GUSTO&PASSIONE «Selezione Slow Food Italia»**. L'obiettivo di questa nuova linea di prodotti è quello di promuovere le piccole realtà aziendali che si impegnano quotidianamente sul nostro territorio rispettando e salvaguardando la tradizione alimentare italiana.

GUSTO & PASSIONE
TAGLIATELLE DI CAMPOFILONE ALL'UOVO
MARCHE

GUSTO & PASSIONE
ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.
250ml

GUSTO & PASSIONE
BIRRA ARTIGIANALE PILS BIONDA
33 cl

GUSTO & PASSIONE
BIRRA ARTIGIANALE BOCK ROSSA
ALCOL 5,8% VOL
33 cl

SOLO DA SIGMA SISA COAL

buona la

ricette RITA PELLECCHIA e LUISA INDOVINO, testi SARA TIENI

RISOTTO CON SCAMPI E AGRUMI

Cocotte del risotto e dei ravioli **Staub**, foglia di ceramica verde **Virginia Casa**.

RAVIOLI DI VITELLO IN SALSA DI ZAFFERANO E LIMONE

prima

foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Cercate l'ispirazione per una festa facile e molto pratica? Eccola, in 4 piatti da preparare usando, di volta in volta, **una sola pentola**

Pentola del pesce **Iittala**, bicchiere portacandela **Funky Table**; tegame dello spezzatino **Staub**, posate **Villa d' Este Home Tivoli**.

CESTELLO DI VERDURE CON PESCI AL VAPORE

Risotto con scampi e agrumi

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g riso Carnaroli
200 g caprino vaccino
50 g burro
12 scampi
1 scalogno
1 arancia non trattata
1 pompelmo non trattato
1 lime non trattato
olio extravergine di oliva
brandy – pepe – sale

Pulite gli scampi: staccate le teste e tenetele da parte; sgusciate le code, copritele con la pellicola e ponetele in frigorifero.
Tritate molto finemente o frullate metà delle scorze degli agrumi. Tagliate le altre a striscioline.
Lavorate il caprino con un filo di olio, pepe e sale. Mettetelo a riposare in frigo.
Tritate lo scalogno e rosolatelo in una casseruola con poco olio; unite quindi le teste degli scampi, arrostitele a fiamma vivace per 5-8 minuti, quindi sfumate con ½ bicchiere di brandy; unite agli scampi 1 litro di acqua, le bucce tritate degli agrumi e alzate la fiamma.
Fate sobbollire questo brodo per 30 minuti: dovrà ridursi di un terzo.
Eliminate le teste degli scampi con la schiumarola; riportate il brodo a bollore.
Buttate il riso e cuocetelo, a fuoco →

SPEZZATINO CON CROSTA
DI PANINI AROMATICI

moderato, per 16-18 minuti (se necessario, unite acqua a 100 °C, utilizzando un bollitore). A 5 minuti dalla fine della cottura, unite le code degli scampi.
Mantecate infine il risotto con 50 g di burro ghiacciato.
Servite con le striscioline di agrumi, unendo, in ogni piatto, una cucchiaiata di caprino. A piacere, potete completare con scampi appena sbollentati.

Ravioli di vitello in salsa di zafferano e limone

Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

500 g ravioli di vitello
2 bustine di zafferano in polvere
1 carota
1 gambo di sedano
1 scalogno
Parmigiano Reggiano Dop
olio extravergine di oliva
limone – sale

Tritate finemente sedano, carota e scalogno.
Rosolate il trito in una casseruola con poco olio per 8-10 minuti, sfumando, se serve, con un goccio di acqua.
Versate poi 1 bicchiere di acqua, portate a ebollizione, quindi unite le 2 bustine di zafferano e, subito dopo, i ravioli. Regolate di sale e mescolate delicatamente.
Cuocete per 4-5 minuti, col coperchio, e servite subito con 10 g di parmigiano e scorza di limone grattugiati.

Cestello di verdure con pesci al vapore

Impegno Facile
Tempo 35 minuti più 30 minuti di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g polpa di zucca
200 g filetto di pesce San Pietro
100 g foglie di bietola rossa
120 g filetto di branzino
70 g filetto di gallinella

Scegliete una pentola capiente, di ghisa o ferro: si potrà usare sia sui fuochi sia in forno

1 broccolo romano piccolo
1 limone
timo – salvia – sale
olio extravergine di oliva

Fate marinare il pesce con 20 g di olio e un trito di salvia e timo per 30 minuti.
Separate i ciuffetti di broccolo romano ed eliminate la parte più fibrosa delle foglie di bietola.
Tagliate la zucca a fettine spesse 5 mm e sistematele nel cestello per la cottura al vapore con i ciuffetti di broccolo romano. Ponetelo in una casseruola di acqua bollente dello stesso diametro del cestello e cuocete per 10-12 minuti, quindi disponetevi sopra i filetti di pesce e le bietole e cuocete per altri 5-8 minuti.
Distribuite pesce e verdure in un piatto di portata, irrorate con un'emulsione preparata con succo di limone, olio e sale e servite subito.

Spezzatino con crosta di panini aromatici

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1 kg carne di manzo (taglio cappello del prete)
200 g farina 0
180 g latte fresco
100 g polpa di pomodoro
50 g prezzemolo tritato
50 g burro
50 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
2 foglie di alloro
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla
1 uovo
1 bustina di lievito per torte salate
concentrato di pomodoro
vino rosso
bacche di ginepro
chiodi di garofano
olio extravergine di oliva
sale

Tritate finemente sedano, carota e cipolla e rosolateli in una pentola di ghisa (ø 27 cm) per 8-10 minuti con un filo di olio, 3 bacche di ginepro, l'alloro e 2 chiodi di garofano; alla fine eliminate spezie e odori; unite la carne tagliata a cubetti e rosolatela per 8-10 minuti. Sfumate con ½ bicchiere di vino. Aggiungete la polpa di pomodoro, 2 cucchiai di concentrato di pomodoro, salate e cuocete, coperto, per 50 minuti.
Preparate intanto i panini amalgamando il burro, ben freddo, a tocchetti, il prezzemolo, la farina, il lievito, il latte e il parmigiano.
Lavorate l'impasto fino a renderlo omogeneo: rimarrà un po' appiccicoso. Con le mani infarinate modellatelo in palline da 30-35 g e ponetele su una placca foderata di carta da forno. Spennellatele con l'uovo sbattuto e disponetele nella casseruola sullo spezzatino, coprendolo integralmente.
Infornate a 200 °C per 20-25 minuti.
Sformate e servite subito: è un ottimo piatto unico, che piace molto anche ai bambini.

Fonduta di cioccolato piccante e frutta secca

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g cioccolato fondente al 70%
180 g panna fresca
180 g latte
70 g fichi secchi a cubetti
30 g arachidi tostate
30 g mandorle tostate
30 g nocciole sgusciate
peperoncino macinato

Tritate il cioccolato e fondetelo in una casseruola con il latte e la panna. Mescolate spesso, sempre a fuoco minimo e, appena prima che cominci a levarsi il bollore, spegnete.
Unite alla fonduta di cioccolato peperoncino a piacere e mescolate.
Servite con la frutta secca.

Piccola casseruola di rame **Mauviel 1830**, cucchiaini **Villa d' Este Home Tivoli**.

FONDUTA DI CIOCCOLATO PICCANTE E FRUTTA SECCA

CAMBIO VITA CAMBIO TAVOLA

Succede a Milano. Due sorelle e un'idea (vincente): creare uno spazio dove la tavola è fantasia, viaggio e cultura. E tanta gioia

di MADDALENA FOSSATI, foto GUIDO BARBAGELATA

Titti (a sinistra) e Mariangela Negroni con piatti della collezione La Tavola Scomposta, nata dalla collaborazione tra **Funky Table** e **Bitossi Home**, piatti Abracadabra **Bitossi Home,** cucchiaino Serpente **&Klevering**; tiramisù scomposto, creato dalla «tiramisuteca» milanese **Mascherpa** per Funky Table sottopiatto oro La Tavola Scomposta, tessuto **Rubelli**.

Mi sembra passato un giorno da quando Mariangela Negroni si sedette davanti a me in redazione e mi disse: «Madda, ho pensato di aprire un negozio di oggetti per la tavola. Come la vedi?». Io ero a *Vanity Fair* e lei era la stylist con cui facevo tutti i servizi per il giornale, la persona con cui avevo maggiore sintonia. Colori, fantasia, gioia, cultura, viaggio. Lei ci ha sempre messo tutto questo in una tavola. Pochi mesi dopo inaugurò insieme alla sorella Titti il suo spazio in via Santa Marta 19 nella zona delle Cinque Vie a Milano, quasi davanti alla boutique ormai icona di Wait & See. Da allora sono passati cinque anni. «L'idea è nata dalle mie ricerche come stylist perché di →

In questa foto, si vede bene l'originale tiramisù variegato di Mascherpa: a base di cioccolato bianco e succo di lampone, si ispira ai colori del marchio di Funky Table. Potrete assaggiarlo nello spazio di via Santa Marta 19, a Milano, nel mese di dicembre fino a Natale.

fatto, in Italia, non trovavo un approccio cosmopolita all'allestimento della tavola. Per me apparecchiare significava e significa rompere delle regole e inventare un nuovo linguaggio decorativo», dice. «Penso a un mondo più inclusivo, dove posso aggiungere una ciotola di latta da riso cinese insieme a una forchetta d'argento della nonna, senza pormi limiti se non quello di creare qualcosa di bello e gioioso per gli ospiti». In poco tempo, aperti in febbraio, il settembre successivo le due sorelle Negroni erano già a Parigi, a Le Bon Marché, uno dei più eleganti e prestigiosi department store della capitale francese. Nascono così idee come La Tavola Scomposta, cobranding sviluppato con Bitossi Home, una collezione di piatti e oggetti che è andata poi nei concept store del mondo, non ultimo 10 Corso Como a **New York** e Liberty London. Tanti Salone del Mobile, collaborazioni che vanno oltre la tavola come Paola Cademartori, tutte al femminile. Nello spazio di Milano, trovate in effetti Mariangela e Titti, oltre a un team alquanto vivace, tutte molto in stile funky (colori e sorrisi). «La nostra ricerca è inarrestabile, nasce da collaborazioni con diversi Paesi del mondo, Messico, Senegal, India, Francia, Olanda in primis. L'attenzione al *genius loci* è assoluta, cercare e valorizzare il meglio della produzione locale. L'idea è raccontare la tradizione in modo contemporaneo. In **Senegal**, per esempio, i ricami tipici vengono ripresi su cuscini e tovaglie in toile de jouy francese (avete presente le rappresentazioni campestri?)». E ora l'esperienza Funky Table diventa anche 3D perché Mariangela e Titti creano allestimenti ad hoc per portare la tavola gioiosa ovunque ce ne sia bisogno, feste private e non solo. **Tovagliolo** a destra o sinistra? Poco importa, ciò che conta è divertirsi. ■

«L'attenzione al *genius loci* è assoluta. Cercare e valorizzare il meglio della produzione locale e poi raccontarlo in modo contemporaneo»

ACCENDI IL NATALE

PER VIVERE ALLA GRANDE E SENZA SPRECHI UNO DEI MOMENTI PIÙ «ENERGIVORI» DELL'ANNO

Creare un'atmosfera magica e soddisfare il palato, il tutto a prova di spreco. Ma come si fa? In tavola, per esempio, reinventando quel che è rimasto dalla cena della Vigilia o dal pranzo di Natale. E in casa addobbando e illuminando l'albero con decori scelti con attenzione... Leggete qui accanto qualche consiglio smart e due fantastiche ricette per riciclare gli avanzi, con i migliori auguri da parte di Edison e di *La Cucina Italiana*, di nuovo insieme per accendere la magia delle feste senza mai spegnere l'attenzione sull'ambiente.

● **WWW.EDISONENERGIA.IT**

UN CLASSICO RIPENSATO PER PIACERE DAVVERO A TUTTI: E LE LENTICCHIE, SI SA, PORTANO FORTUNA!

FRITTELLE DI LENTICCHIE E COTECHINO

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

475 g latte – 180 g cotechino lessato – 125 g farina
100 g lenticchie lessate – 25 g burro
3 tuorli – 3 uova piccole – amido di mais
limone – olio di arachide – sale – pepe

Fate bollire per 3 minuti, mescolando con una frusta, 350 g di latte, con 2 cucchiaini di maizena stemperati in 1 cucchiaio di acqua tiepida, sale e pepe. Fuori del fuoco, unite i 3 tuorli, la scorza grattugiata di ½ limone; cuocete la crema inglese per 1-2 minuti.
Scaldate in una casseruola 125 g di latte con 125 g di acqua, il burro e un pizzico di sale; al bollore, unite la farina e mescolate energicamente.
Continuate finché non si sarà formata una palla che si staccherà dalle pareti della casseruola. Allargate la pasta da bignè su un vassoio per farla intiepidire. Incorporatevi poi le 3 uova, uno alla volta.
Mescolate le lenticchie con il cotechino sbriciolato. Amalgamateli alla pasta da bignè e formate con 2 cucchiai delle piccole palline. Tuffatele in abbondante olio bollente, friggendole fino a completa doratura (frittelle). Scolatele su carta da cucina e servitele ancora calde, accompagnandole con la crema inglese.

GRAZIE, FREEZER!
IL CIBO AVANZATO SI PUÒ SURGELARE, PER POTERLO MANGIARE IN ALTRE OCCASIONI.

VIVA LA LISTA DELLA SPESA
PIANIFICANDO CON CURA CHE COSA E QUANTO CI SERVE DAVVERO PER IL MENÙ NATALIZIO SI RIDUCE LO SPRECO: UN REGALO ALL'AMBIENTE MA ANCHE AL PORTAFOGLIO! DI SOLITO SI SPRECA PERCHÉ SI COMPERA TROPPO.

IL POSTO GIUSTO
FACCIAMO UNA BELLA LISTA DEI REGALI E DECIDIAMO DOVE ANDARE A FARE SHOPPING, PRIVILEGIANDO UN LUOGO IN CUI ACQUISTARE PIÙ DI UN DONO: RISPARMIAMO CARBURANTE, TEMPO E FATICA E INQUINIAMO UN PO' MENO.

ECO-FRIENDLY STYLE
ACCENDIAMO I FORNELLI QUANDO CE N'È DAVVERO BISOGNO E POSIZIONIAMO LA PENTOLA SULLA FIAMMA DELLA GRANDEZZA GIUSTA.

CHE SPLENDORE!
IN COMMERCIO È DISPONIBILE UNA VASTA GAMMA DI LUCI A LED: COSTANO UN PO' DI PIÙ, MA DURANO PIÙ A LUNGO E CONSENTONO DI RISPARMIARE ENERGIA RISPETTO ALLE «NORMALI» LAMPADINE.

UNO PER TUTTI, TUTTI PER UNO!
UTILIZZIAMO IL FORNO IN MODO DA CUOCERVI PIÙ PORTATE, PER NON SPRECARE ULTERIORE ENERGIA ELETTRICA.

«PERDUTO» E RITROVATO, COME IL PAIN PERDU DEI FRANCESI CHE TRASFORMA IL PANE RAFFERMO IN UNA GOLOSITÀ...

PANETTONE «PERDUTO»

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 fette di panettone – 100 g latte
2 uova – burro – zucchero a velo

Sbattete le uova con il latte. Immergetevi velocemente le fette di panettone, bagnandole sui due lati. **Sgocciolatele** e cuocetele in padella in una noce di burro spumeggiante, per 2 minuti per lato.
Servitele spolverizzate con zucchero a velo e accompagnate con frutta fresca a piacere.
Da sapere Se il panettone è diventato secco, lasciatelo immerso nel composto di uova un po' più a lungo, scolandolo quando risulterà ammorbidito.

SEMPRE GRADITI

di VALENTINA VERCELLI

Per ecologisti

Vini bio, senza solfiti aggiunti, molto green. Una selezione di bottiglie e idee per chi è attento all'ambiente

Coltivare una vigna in un paesaggio tanto bello da essere protetto dall'Unesco e poi portarsi a casa il proprio vino? Si può con l'iniziativa **Adotta un filare in Langa e produci il tuo Barolo** della cantina Josetta Saffirio. Da 400 €. *adottaunfilare.com*

Io porto da bere! Spostarsi in bicicletta è sempre una buona idea, anche in caso di inviti a cena. Con il portabottiglie di **Oopsmark** il vino è al sicuro e non impiccia la pedalata. 34 € su *amazon.it*

1. Nessuno zucchero aggiunto e viticoltura rispettosa per uno dei Metodo Classico più iconici d'Italia, il **Franciacorta Dosaggio Zero Annamaria Clementi Riserva 2010** di **Ca' del Bosco**. 98 €. *cadelbosco.com* **2.** Il **Franciacorta Nature '61 Blanc de Blancs 2012**, l'ultimo nato in casa **Berlucchi**, è uno Chardonnay che affina sui lieviti per cinque anni e conquista con i suoi aromi di fiori di tiglio e nocciole caramellate. 38 € con astuccio. *berlucchi.it* **3.** Edizione limitata di sole 8.000 bottiglie per il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Nature Millesimato 2017 Rive di Santo Stefano 70th Anniversary** di **Bortolomiol**, prodotto per celebrare l'importante compleanno dell'azienda. 24,50 €. *bortolomiol.com* **4. San Cristoforo** è una piccola cantina familiare che produce **Franciacorta** dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, come il **Dosaggio Zero ND**, uno Chardonnay che profuma di frutta matura e miele. 22 €. *sancristoforo.eu* **5.** Mal di testa addio con il **Marche Bianco Lo Puro** di **Costadoro**, vegano e senza solfiti aggiunti. 5 €. *vinicostadoro.it* **6.** Metà chardonnay e metà pinot bianco compongono il **Batàr 2016** di **Querciabella**, uno dei migliori bianchi toscani, reso ancora più speciale dalla coltivazione delle uve in biodinamica. 70 €. *querciabella.com* **7.** Festeggia le 30 vendemmie il **Terre di Pisa Veneroso 2015** di **Tenuta di Ghizzano**, un sangiovese con una piccola parte di cabernet che dimostra come anche nelle zone meno conosciute possono nascere grandi vini. 23 €. *tenutadighizzano.com*

FOTO DI FONDO AG. 123RF

Per debuttanti

I grandi nomi del vino da conoscere subito e le bottiglie con il prezzo amico da condividere durante le feste

Per chi vuole cimentarsi anche con i cocktail, c'è il kit del perfetto barman di **Nappa Dori**. Con tutti gli strumenti necessari in un elegante astuccio portatile. 103 €. *nappadori.com*

È un po' scultura, un po' portabottiglie **Vino Luxe** di **Bendo**, il regalo giusto per gli appassionati di vino e di arredamento. 40 €. *bendo.com.au*

1. **Bellavista**, una delle cantine più celebri di **Franciacorta**, dedica un'etichetta al teatro più famoso del mondo: il **Brut Teatro alla Scala 2014** è un Metodo Classico a prevalenza di Chardonnay, cremoso e aristocratico, da stappare per cominciare bene l'anno nuovo. 42 €. *bellavistawine.it* **2.** Con i profumi di cedro candito e fiori di arancio, il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Millesimato 2018** di **Maschio** è una bollicina fragrante per gli aperitivi delle feste. 7,50 €. *cantinemaschio.com* **3.** Lo **Champagne Grand Vintage Rosé 2012** di **Moët & Chandon** si apre per il brindisi di mezzanotte e ha la giusta struttura per accompagnare anche il cotechino con le lenticchie. 78 €. *moet.com* **4.** Uno dei vitigni più di moda del momento, qui in versione spumante: il **Ribolla Gialla Plus** di **Bastianich** è un piacevole calice di benvenuto, ma accompagna anche le ricette vegetariane. 17 €. *bastianich.com* **5.** Ad **Asolo**, l'altro grande territorio del **Prosecco Superiore**, nasce questo **Extra Brut Millesimato** di **Montelvini**, fruttato ed elegante, per gli stuzzichini di pesce. 10 €. *montelvini.it* **6.** Il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry** di **Val d' Oca** è la bollicina fragrante e fine per il panettone, ma anche per un aperitivo a base di salumi. 18 €. *valdoca.com* **7.** Rosso sardo robusto, il **Carignano del Sulcis Buio 2018** di **Mesa** è indicato per le carni saporite delle feste. 12,50 €. *cantinamesa.com* **8.** Il **Tebaldo 2018** di **Ciù Ciù** è un bianco da uve chardonnay, pinot grigio e sauvignon, fresco e morbido: provatelo la sera della Vigilia, con pesci al forno e spaghetti con le vongole. 11 €. *ciuciuvini.it*

FOTO DI FONDO **AG. 123RF**

Per intenditori

Il meglio dall'Italia e dalla Francia, da assaggiare almeno una volta nella vita o da tenere in serbo per momenti speciali

Otto ripiani con due differenti temperature e una capacità di 53 bottiglie: la **cantinetta WS53GDA** di **Haier** è lo scrigno per i vostri tesori. 899 €. *haier-europe.com*

Fascino senza tempo per la glacette disegnata dall'architetto Premio Pritzker Norman Foster per **Stelton**. 200 €. *stelton.com*

1. Nec Plus Ultra, oltre non si può andare: è il significato della sigla che dà nome allo **Champagne N.P.U. 2004** di **Bruno Paillard**, prodotto con lunghissimi affinamenti, solo nelle annate eccellenti e solo da chardonnay e pinot nero di villaggi Grand Cru, il top delle uve della Champagne. 260 €. *champagnebrunopaillard.com* **2.** La vinificazione in legno e l'alta percentuale di vini di riserva rendono il **Franciacorta Brut Cabochon Fuoriserie n. 021** di **Monte Rossa** una bollicina cremosa e speziata, perfetta con le ricette di pesce della Vigilia. 65 €. *cabochon1987.com* **3.** Tra i grandi rossi italiani primeggia l'**Amarone della Valpolicella Classico**. Il **2015** di **Tommasi** riunisce in modo magistrale le caratteristiche tipiche del vino: eleganza, morbidezza, struttura e complessità. 35 €. *tommasiwine.it* **4.** È prezioso come il sacro calice questo **Trento Brut Altemasi Riserva Graal 2012** di **Cavit**, uno Chardonnay con il 30% di Pinot nero che nasce nelle vigne più vocate delle montagne trentine. 42 €. *cavit.it* **5.** Il **Cartizze** rappresenta l'apice qualitativo del Prosecco: **La Rivetta** di **Villa Sandi** ci piace per i profumi di frutti tropicali e agrumi e l'equilibrata morbidezza. 29 €. *villasandi.it* **6.** Il **5 Stelle Sfursat 2016** di **Nino Negri**, che nasce nelle migliori vigne della Valtellina, è il più celebre Nebbiolo di montagna. Provatelo con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. 60 €. *gruppoitalianovini.it* **7.** Opulento e appagante, con profumi che rimandano all'universo esotico de *Le Mille e una notte*: il **Dom Pérignon P2 2002** è uno degli Champagne più preziosi, per un regalo davvero unico. Prezzo su richiesta. *domperignon.com* **8.** Il re dei vini, il vino dei re: così è definito il **Barolo** e non può mancare sulle tavole degli intenditori. Il **Perno Vigna Cappella di Santo Stefano 2014** di **Rocche dei Manzoni** è impareggiabile per complessità ed eleganza. 100 €. *rocchedeimanzoni.it*

FOTO DI FONDO **AG. 123RF**

LA MASSIMA ASPIRAZIONE

CUCINARE SENZA LIMITI ALLA CREATIVITÀ E AL GUSTO. OGGI SI PUÒ, E SENZA LASCIARE NESSUNA TRACCIA NELL'ARIA

Fritto misto, vellutata di cavolfiore, costine alla griglia, che bontà. Ma quante volte avete dovuto rinunciare? Finalmente per chi vuole cucinare in **libertà** controllando manualmente l'intensità della fiamma, arriva oggi Nikola Tesla Flame, l'unico piano cottura a gas di nuova generazione con aspirazione integrata presente sul mercato: moderno, sicuro, dal design elegante, ma alimentato a gas, consente di utilizzare ogni tipologia di pentola, wok incluso, che, come vuole la tradizione orientale, ha bisogno della massima **potenza**. Nessuna rinuncia in termini di prestazioni ma neppure di ingredienti, perché il sistema di aspirazione integrato nel piano a controllo elettronico permette di non rinunciare a nessuna ricetta, neppure a croccanti fritture di pesce, a cavoli e cavolfiori al vapore salutari ma molto «aromatici», a pesci e carni vivacemente arrostite. Con Nikola Tesla Flame la vostra cucina non avrà più limiti.
● **WWW.ELICA.COM**

NIKOLATESLA FLAME COMBINA L'ASPIRAZIONE ALLA MODALITÀ DI COTTURA A GAS. QUATTRO BRUCIATORI, DI CUI UNO A DOPPIA CORONA CON ACCENSIONE INDIPENDENTE, PER PENTOLE DI QUALUNQUE DIMENSIONE.

Per curiosi

Nuove etichette, vitigni rari e bottiglie tutte da raccontare. Una selezione di vini che stupiscono per le loro storie inaspettate

Sembrano clessidre ma sono calici da Champagne i **Tank in rame** di **Tom Dixon**. Perché il tempo trascorso con le persone care non basta mai. 110 € per la coppia. *tomdixon.net*

È realizzato a mano, in edizione limitata e dedicato al segno zodiacale cinese del maiale, il decanter **Curly Magnum** di **Riedel** per ossigenare bianchi, rossi e bollicine. 450 €. *riedel.com*

1. Lo **Champagne Blanc de Blancs Brut Nature** è il nuovo nato di **Laurent-Perrier**, che si cimenta per la prima volta con uno Chardonnay in purezza, pensato per l'invecchiamento. 85 €. *laurent-perrier.com* **2.** Ogni bottiglia di **Champagne Krug**, compresa l'iconica **Grande Cuvée** arrivata alla **167ª edizione**, riporta un codice ID che permette di scoprire tutto sul vino che avete nel bicchiere. 195 €. *krug.com* **3.** Nicole Barbe Ponsardin, meglio conosciuta come la **Veuve Clicquot**, è stata la prima donna a dirigere un'azienda in Champagne, creando il primo Rosé e il primo Millesimato della storia: a lei è dedicato lo **Champagne Brut La Grande Dame 2008**, etichetta di punta della maison. 160 € con cofanetto. *veuveclicquot.com* **4. Hey French. You could have made this, but you didn't**, ovvero Hey Francesi. Questo avreste potuto farlo voi ma non lo avete fatto: il nuovo vino di **Pasqua**, a base di un mix di uve e di annate, è un grande bianco che nasce nel territorio di Soave e fa uno sberleffo, ma anche un omaggio, alla viticoltura d'Oltralpe. 33 €. *pasqua.it* **5.** Prosecco sì, ma l'avete mai provato in versione Metodo Classico? Il **Valdobbiadene Brut Numero 10** di **Valdo** è fresco ed elegante dopo 10 mesi di affinamento in bottiglia. 15 €. *valdo.com* **6.** Per finire in bellezza la serata, c'è il **Moscato dello Zucco 2012 di Cusumano**, un raro passito prodotto in bottiglie numerate da un vitigno quasi scomparso. 30 €. *cusumano.it* **7.** Riunisce due grandi territori toscani, il Chianti Classico e la Maremma, e quattro uve, il **Coevo 2013** di **Cecchi**, il rosso giusto per i grandi piatti di carne di Natale. 70 €. *cecchi.net* **8. Rare** di nome e di fatto, questo **Rosé 2008**, al secondo anno di uscita, è figlio di una delle vendemmie più felici in Champagne. 210 €. *rare-champagne.com*

FOTO DI FONDO AG. 123RF

Piatto delle polpette **Les-Ottomans**, piattini della polenta, sottopiatto dorato e fondo di pelliccia colorata **Funky Table**.

POLENTA E ZUCCHERO

UN NATALE DIVERSO

POLPETTE AL SUGO

Quest'anno festeggiate con un menu semplice (ma che scalda i cuori). Che cos'altro serve davanti al fuoco del camino, mentre fuori nevica?

ricette MATTEO STEFANI, testi VALENTINA VERCELLI
foto JACOPO SALVI, styling MATILDE RISTORI

Vacanze in montagna

Zuppiera **Radisa**, mestolo **KnIndustrie**, piattini blu, cervo, fondo di tessuto, ramo di fiori oro, tovaglietta a righe e tovagliolo **Zara Home**.

CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI E GORGONZOLA

Crema di zucca con crostini e gorgonzola

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1,5 kg polpa di zucca
250 g gorgonzola piccante duro
180 g 6 fette di pancarré
1 cipollotto
semi di zucca
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate il cipollotto, tagliatelo a pezzi e rosolatelo in una casseruola capiente con 2 cucchiai di olio; unite la zucca a pezzi, lasciate insaporire per 1 minuto, quindi aggiungete 800 g di acqua, regolate di sale e fate cuocere per 25 minuti con il coperchio. Alla fine frullate tutto in crema.
Eliminate i bordi del pancarré, tagliate le fette a quadretti e tostateli in forno a 200 °C per 7-8 minuti.
Tagliate il gorgonzola a cubetti.
Condite la crema di zucca con un filo di olio e una macinata di pepe e servitela completando con i crostini di pancarré tostati, i cubetti di gorgonzola e una manciatina di semi di zucca.

Polpette al sugo

Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg lonza di maiale
600 g passata di pomodoro
400 g pane raffermo
250 g pane da tramezzino a fette
50 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato – latte
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Scaldate una casseruola con 2 cucchiai di olio, unite la passata di pomodoro, regolate di sale e cuocete per 20 minuti.
Tritate la lonza.
Eliminate la crosta del pane raffermo, tagliatelo a pezzi e mettetelo a bagno in un paio di bicchieri di latte. Infine strizzatelo e mescolatelo con la lonza tritata, il parmigiano, 4 cucchiai di salsa di pomodoro, sale e pepe.
Formate delle polpette da 50-60 g: ne otterrete più di una ventina.
Tostate dolcemente le fette di pane da tramezzino e frullatele brevemente riducendolo in piccole briciole.
Impanate le polpette con le briciole, disponetele su una teglia rivestita con carta da forno, conditele con un filo di olio e infornatele a 220 °C per 20 minuti, in modalità ventilata. Servitele sulla salsa di pomodoro.
Da sapere Per impanare le polpette, al posto del pane da tramezzino, potete usare il pane panko giapponese: lo trovate già pronto in busta nei negozi di specialità esotiche.

Polenta e zucchero

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g polenta gialla
500 g panna fresca
zucchero semolato – burro
zucchero di canna – sale

Portate a bollore 2 litri di acqua, regolate di sale e cuocetevi la polenta per 35-40 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché non si sarà rassodata. Stendetela infine in teglie imburrate formando uno strato spesso 2-3 cm. Lasciate raffreddare.
Tagliate la polenta a rettangoli, poneteli in una teglia rivestita di carta da forno, spolverateli di zucchero di canna e infornateli sotto il grill per 10 minuti.
Montate la panna con 60 g di zucchero semolato.
Servite la polenta dolce con ciuffi di panna montata.

UN DELICATO FIL DI FUMO

È QUELLO CHE RENDE PREZIOSA E UNICA LA TROTA SALMONATA AFFUMICATA «REGINA DI SAN DANIELE»

In Friuli non si produce solo il prosciutto. Se il crudo è il re, la regina di San Daniele è la trota salmonata affumicata. Quella prodotta da Friultrota, azienda nata più di 40 anni fa sulle rive del Tagliamento, uno degli ultimi fiumi europei che ancora conserva il suo corso originario, è un'eccellenza italiana riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale da parte del Ministero per le Politiche Agricole. I pesci crescono nuotando nelle limpide e fredde acque friulane, per questo le loro carni risultano magre e compatte. Il processo di spinatura e salatura è artigianale e viene eseguito a mano; l'affumicatura con fumo naturale da legni, bacche ed erbe aromatiche avviene a freddo. Il risultato è una trota affumicata non grassa, che conserva le sue qualità gustative e il contenuto naturale in omega 3. Squisita da portare sulla tavola delle feste.

● **WWW.FRIULTROTA.COM**

LAVORAZIONE ARTIGIANALE, FUMO NATURALE E FREDDO, TEMPI LENTI: SONO QUESTI I SEGRETI DI UN'AFFUMICATURA CHE NON COPRE IL GUSTO DEL PESCE.

LA REGINA *di* SAN DANIELE
TROTA SALMONATA AFFUMICATA SECONDO TRADIZIONE
Solo Ingredienti Naturali
PRODOTTO TIPICO FRIULANO
PRONTA DA MANGIARE
RICCA DI OMEGA 3

Friul Trota
La Regina di San Daniele

Che OPERA *d'*ARTE

IL PANETTONE GASTRONOMICO è la versione salata e arricchita del dolce natalizio della tradizione: siate creativi, e farcite ogni strato con generosità e fantasia. Piacerà a tutti

Basta guardarlo e viene subito voglia di ridargli un ruolo da protagonista nelle feste per cui era nato: Natale e capodanno. Conviviale, fantasioso, goloso. Un merito di Instagram è avere riportato sui nostri schermi tante cose belle, magari démodé o semplicemente dimenticate. Dagli anni Settanta e Ottanta sono stati riesumati, per esempio, i panettoni gastronomici: molto fotogenici se ben preparati, vantano un hashtag da oltre cinquemila post e, digitando il nome completo su quell'archivio infinito che è Internet, in meno di un secondo appaiono 182 mila risultati sul tema.

Dove si compra? O, per chi ha più pazienza, come si fa? Potete decidere di prepararlo da zero, pane di base compreso, oppure di comprarlo pronto da servire, ripieno e già tagliato per non rovinare il delicato assemblaggio. In questo caso, rivolgetevi a pasticcerie e gastronomie di alto livello per garantirvi la massima freschezza. Un buon compromesso è acquistare la base pronta e farcirla a casa, come più vi piace. Procuratevi l'apposito pan canasta, una via di mezzo tra il pan brioche e il pancarré, a base di farina, uova e burro: ha un sapore neutro che si presta al ripieno dolce, con creme, ganache e frutta secca, oppure salato, con salse, formaggi, salumi. Farcirlo non è difficile, e se possiamo darvi un suggerimento per semplificare l'approccio, pensate di preparare dei tramezzini. Dividete il cilindro di pane in 5-6 dischi; poi tagliateli a metà; farcite con condimenti precedentemente preparati e presentate il vostro piccolo capolavoro. È un ottimo aperitivo con le bollicine, e un antipasto giocoso quando si è già seduti a tavola: ognuno prenderà dal mega sandwich lo spicchio che lo alletta di più. La versione dolce invece conclude il pasto, ma è anche un'elegante merenda all'ora del tè.

Come si fa

Il trucco per facilitare l'assaggio del panettone gastronomico è mettere due fette tra le farciture. Così, la singola porzione diventa un vero e proprio sandwich. Per tradizione, gli strati sono cinque, ma noi qui abbiamo esagerato e ne abbiamo fatti sei.

di **JACLYN DEGIORGIO**, ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**
foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

1
Cocktail di gamberi
Abbiamo preparato la salsa rosa mescolando maionese e ketchup, ma ognuno può scegliere la sua ricetta da spalmare sulla fetta di panettone. Distribuitevi sopra i gamberetti. Abbiamo messo la stessa farcitura nel primo e ultimo strato.

2
Blini reinventato
Salmone affumicato e panna acida profumata con scorza di lime grattugiata e pepe rosa e guarnita con erba cipollina sminuzzata. Dopotutto anche il panettone è un blini formato XXL.

3
Più facile di un toast
Fette di prosciutto crudo e robiola cremosa del Piemonte. Affettate qualche ravanello e mettetelo sopra.

4
Mortadella e salsa verde
Per preparare la salsa servono una tazza di prezzemolo, 3 filetti di acciughe sott'olio, un cucchiaio di pistacchi e uno di capperi, 2 cetriolini e 60 g di olio extravergine. Frullate tutto per 15 secondi e la salsa è pronta.

5
Uova e maionese
Spalmate la maionese sulla fetta, copritela con fettine di uovo sodo e completate con qualche pomodorino ciliegia sott'olio.

1

2

3

4

Poker di creme

Quattro creme per trasformare un classico panettone in un dessert spettacolare.

1

Panna alla vaniglia

Mescolate 250 g di panna fresca con 40 g di mascarpone, 2 cucchiai di zucchero a velo e i semi di 1/2 baccello di vaniglia. Montate con le fruste elettriche finché la crema non sarà soda. Spalmatela sul panettone e completate con chicchi di melagrana e mandorle a lamelle.

2

Zabaione

Sbattete 4 tuorli con 120 g di zucchero. Unite 100 g di vino bianco e 100 g di Marsala. Cuocete a fuoco basso, a bagnomaria, mescolando per 7-10 minuti finché lo zabaione non diventa spumoso. Raffreddatelo in frigo per 1 ora prima di usarlo per farcire.

3

Pistacchio

Amalgamate una crema ai pistacchi (si compra al supermercato) con una tazza di mascarpone. Stendetela su uno strato di panettone e cospargete di pistacchi in granella.

4

Cioccolato

Preparate una crema pasticciera con 8 tuorli e, a fine cottura, mentre è ancora calda, aggiungete 100-150 g di cioccolato fondente spezzettato. Lasciate raffreddare, poi spalmate la crema sulla fetta di panettone e aggiungete lamponi freschi.

Il Teatro Farnese, uno dei tesori custoditi alla Pilotta, complesso monumentale di fine Cinquecento nel centro di Parma. Nella pagina accanto, un dettaglio del ritratto di Maria Luigia d'Asburgo in veste di Concordia, scolpito da Antonio Canova: si vede il piattino con cui si dice che la duchessa «nutrisse» la città. Roberto Conti, cuoco del ristorante Parmigianino, e i suoi anolini in consommé di vitello.

MUSICA PER ALTI PALATI

Siamo al centro della Food Valley, patria del Parmigiano Reggiano, di culatelli per principi, del buongustaio Giuseppe Verdi e di grande arte. Ecco perché è città gastronomica dell'Unesco e capitale italiana della cultura 2020

di SARA MAGRO, foto DAVIDE LOVATTI

Certo che gli ingredienti per imbandire un banchetto invernale, a Parma, ci sono tutti: prosciutti e culatelli, parmigiano reggiano, porcini e tartufi dai boschi. E poi la zucca violina e le mele cotogne (senza contare le basi della nostra pastasciutta, la salsa Mutti e la pasta Barilla, anch'esse di qui). Potremmo proseguire, l'elenco è davvero molto lungo. La cosa migliore, se non siete mai stati da queste parti, è programmare un viaggio in uno dei «giacimenti» più ricchi di cose buone in Italia: la chiamano Food Valley perché è il territorio con il maggior numero di prodotti tipici tutelati da marchi di qualità. E l'inverno è il momento più propizio per assaggiare la sua cucina sostanziosa, e quando fuori fa freddo, fermarsi davanti a un piatto fumante.

Un ingrediente fondamentale

Breve digressione sulla nebbia: la *fumära* è considerata un dono di Dio, per stagionare i salumi e far crescere i funghi più saporiti. Ci vuole un gran carisma per farsi desiderare più del sole. Uno dei suoi fan è Massimo Spigaroli, norcino e chef che ha trasformato la «vecchia fattoria» nella polifunzionale Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense: ristorante stellato e bistrot, relais con camere e salotti affrescati, allevamento di maiali, oche e galline, orto biologico. Il signor Spigaroli ha anche museo e cantina di **culatelli**, già prenotati dai colleghi, da Ducasse a Bottura, dal principe Carlo e da altri notabili. Ai suoi ospiti lo serve affettato sottilissimo, prima di iniziare la sostanziosa degustazione di piatti «gastro-fluviali», come il caposaldo «cosce di rane con purè e legumi».

La tradizione sta a cuore alla gente della Bassa. Nelle osterie i menu sono uguali da decenni. All'Ardenga, a Diolo di Soragna, non mancheranno mai gli anolini in brodo, la punta di vitello e il Lambrusco amabile. Mentre Ai due platani di Coloreto, appena nominata «miglior **trattoria** d'Italia» dall'Espresso, per mangiare i classici bisogna prenotare con settimane di anticipo. Altrimenti ve li sognate i tortelli di zucca riempiti al momento, e la montagna di gelato alla vaniglia che arriva al carrello con guarnizione a scelta: nocciole caramellate, Elisir Borsci, cioccolato fuso. Da «volare via», dicono da queste parti.

Vacche e maiali fanno i miracoli

Parmigiano e prosciutto contribuiscono alla ricchezza dei piatti. →

Nel territorio ci sono 330 caseifici. Tra i pochi a filiera completa si contano Bertinelli e Gennari, due produttori storici del formaggio italiano più famoso del mondo. Bertinelli si è specializzato anche in quello kosher, con la supervisione del rabbino dalla mungitura alla stella di David impressa sulla forma. È un lavoro pesante, dalle cinque a mezzanotte, sette giorni su sette. Ci vuole passione. Paolo Gennari è sempre in azienda, tuta da lavoro e un vulcano di idee in testa. Ha tre botteghe, due in centro a Parma, e ora dopo i pregiati Vacche Rosse e Riserva 48 e 60 mesi, sta mettendo a punto un nuovo formaggio da tavola. Tiene pure esclusive **«lezioni di parmigiano»** e, una volta stagionata, spedisce agli allievi la forma prodotta insieme.

Il **prosciutto** di Parma è l'altra eccellenza, con storie di imprenditoria coraggiosa. Parliamo per esempio dei Fratelli Galloni. Il 14 luglio 2016 lo stabilimento di Langhirano è andato a fuoco, carbonizzando 85 mila cosce. Un disastro di fronte al quale la famiglia non si è fermata nemmeno un minuto: mentre i pompieri domavano le fiamme, partivano le spedizioni del giorno. In poco tempo hanno ricostruito un nuovo stabilimento all'avanguardia. Fornitori di Bottura e Bastianich, hanno fatto scoprire il crudo di Parma agli Stati Uniti, e inventato la stagionatura in botte che dà un vago sapore di vino alle fette, come si può provare nel ristorante di fianco alla fabbrica.

Jurassic Porc sulle colline

Saper attualizzare la tradizione è il segreto del successo di un territorio che pur specializzato nell'industria alimentare, conserva un'identità agricola. Rural, per esempio, è il nome del progetto visionario di Mauro Ziveri, proprietario del prosciuttificio Rosa dell'Angelo a Rivalta, in collina. I suoi maiali neri, antica razza locale con cui fa un crudo di 36 mesi che sa di **bosco**, pascolano felici, ciascuno in 1000 metri quadrati. Il vero pallino di Ziveri però è la tutela della biodiversità agricola della zona, dai grani antichi alla gallina romagnola, alla Stalla Salvezza, dove selezionano le ormai rare vacche grigie dell'Appennino. Rural è anche il nome della struttura che in settembre ospita il festival dei produttori, con un'esposizione di trattori Lamborghini e Landini, e sei capanne spartane nel frutteto per trascorrere la notte. Il bagno è un po' lontano, ma degno di una suite, con sauna, cromoterapia e armadio fornito di tuta da lavoro e stivali per chi vuole aiutare nei campi. Hanno anche un negozio in centro a Parma, dove si trovano i prodotti di stagione, e in primavera organizzano un viaggio di quattro giorni in fuoristrada e tenda fino nel Chianti, percorrendo solo strade bianche.

«Nei piatti, perlopiù tradizionali, metto sempre un "pizzico di ricordi" dei miei viaggi in Cina, Thailandia, Indonesia», dice la giovane cuoca Maria Amalia. «Profumi e sapori delicati che non stravolgono il gusto ma sorprendono un po'»

Anche la musica vuole la sua parte

Nella città di Verdi e Toscanini, ti fermi a mangiare un panino con la «vecchia» (polpette di cavallo e peperonata) da Tra l'uss e l'asa, mentre per →

Da sinistra, in senso orario, la lingua bollita e grigliata del bistrot Cortex; la squadra di Cortex pranza con pane e salame di Felino Igp, altro prodotto tipico del Parmense. La punta di vitello, piatto tradizionale delle trattorie e dell'Osteria Ardenga, nella Bassa Parmense, gestita dalla famiglia Borlenghi (nella foto il papà cuoco con la figlia Anna). Nella pagina accanto, sopra, Maria Amalia Anedda prepara i passatelli che serve anche con dashi (brodo giapponese) di funghi. Sotto, l'androne della Pilotta; i maiali neri, razza pregiata del Parmense per prosciutti e culatelli ricchi di Omega 3.

Da sinistra, in senso orario, la «vecchia» con carne di cavallo, che a Parma si mangia anche cruda. Lopez, basco e scarpe rosse, la prepara nella sua paninoteca Tra l'uss e l'asa. Zucche violine e mele cotogne al Rural Market gestito da Elisa Ziveri. Nella pagina accanto, sopra, libri e riviste storiche nella biblioteca dell'Academia Barilla; i prosciutti dei Fratelli Galloni. Sotto, il parmigiano reggiano di Bertinelli, azienda a filiera completa dal 1895, oggi specializzata anche in produzione kosher.

strada suona l'*Aida*, vai a far l'aperitivo al Tabarro, in via Farini, mentre in qualche casa qualcuno prova un'aria del *Rigoletto*. La musica è ovunque, anche al ristorante. Al bistrot Cortex, Max Gazzè, Battiato, Rino Gaetano e altri autori italiani allietano i pezzi clou del menu: uovo al parmigiano e topinambur con alga nori; lingua, pak choi (cavolo cinese), chips di topinambur e pane abbrustolito, una specie di bollito scomposto. I cuochi Diego, Simone e la moglie Mikako, che si sono incontrati a Londra mentre lavoravano lui alla Locanda Locatelli, lei da Nobu, volevano realizzare un progetto **familiare**. Nella squadra ci sono infatti anche Ottavia, sorella di Simone, in sala, e il marito Tommaso Granelli, ai social. L'atmosfera è conviviale, gli interni informali, la cucina precisa e i piatti sono gustosi e generosi. Cortex è l'esempio riuscito di come si può evolvere la trattoria tradizionale.

L'alta cucina è sempre più ospitale

Parizzi, una stella Michelin, è un concept, con la scuola, il negozio online e le suite, mentre Terry Giacomello è la star del momento con l'Inkiostro, all'Hotel Ink. Al ristorante Parmigianino del Grand Hotel de la Ville, è arrivato Roberto Conti. Con la stella tatuata sul polso, le intenzioni sono chiare: conquistare la città spaziando oltre la Food Valley per ingredienti e ricette. Sa che non è facile portare i parmigiani a cena in albergo in una città zeppa di trattorie squisite. Però, a giudicare dal tutto esaurito di certe serate, il risotto e la costoletta filolombardi incontrano il gusto locale. Comunque studia anche la cucina emiliana, e spesso va in **biblioteca** all'Academia Barilla (aperta il mercoledì pomeriggio), di fronte, dove non mancano ispirazioni tra riviste, 5000 menu di pranzi storici e testi miliari sulla gastronomia parmense come il libro *Gastronomia parmense*, firmato da Mastro Presciutto, parroco gourmet amico di Luigi Veronelli.

Bertinelli produce anche parmigiano reggiano kosher, che esporta soprattutto in Usa. «Sempre che Trump non aggiunga dazi», dice il rabbino che segue ogni fase di lavorazione che garantisce un prodotto vegano e pure halal

Nemmeno la giovane Amalia Maria Anedda, 29 anni, allieva di Ducasse, rinuncia alla tradizione. Al ristorante Les Caves, a Sala Baganza, fa i passatelli, ma li serve in dashi (il tipico brodo giapponese) di funghi, in ricordo dei suoi viaggi in Oriente. E al raffinato b&b La Terrazza sul Duomo, la colazione della signora Carlotta, con vista sull'abside →

romanica, prevede porcellane antiche, vassoi d'argento, caffè della moka, dolci e, sempre, parmigiano e salumi.

A questo punto sarà chiaro perché Parma è stata designata, prima in Italia, Città Creativa Unesco per la Gastronomia e anche perché è in carica nel 2020 come capitale italiana della cultura, spaziando dall'arte della tavola a quella più propria del Duomo, del Teatro regio e della Pilotta, un complesso monumentale che custodisce il Teatro Farnese, il museo della grafica Bodoni, il primo museo archeologico italiano, oltre a quadri del Parmigianino, busti del Bernini, *La Scapigliata* di Leonardo da Vinci e *Maria Luigia d'Asburgo*, duchessa **benefattrice** di Parma, scolpita da Canova. «Sono i musei vaticani in miniatura e nessuno lo sa», dice il direttore Simone Verde, incaricato a Parma dopo il Louvre di Abu Dhabi. È grazie a lui che quel gioiello è stato spolverato, rinnovato e arricchito, proprio in questi giorni, con un neon di 190 metri di Maurizio Nannucci. Un modo per dare nuova luce a un patrimonio inestimabile e al suo progetto di valorizzazione. ■

«I miei nonni gestivano una tenuta di Giuseppe Verdi. Mi raccontavano di un uomo un po' impetuoso, come la sua musica, ma bravo e buongustaio», racconta Massimo Spigaroli che ha dedicato un libro di ricette alla cucina del Maestro

INDIRIZZI

Antica Corte Pallavicina, *anticacortepallavicinarelais.it*
Osteria Ardenga, *osteriardenga.it*
Trattoria Ai Due Platani, *Strada Budellungo 104/a, Coloreto PR*
Ristorante Les Caves, *lescavesrestaurant.it* – **Parizzi**, *ristoranteparizzi.it* – **Inkiostro**, *ristoranteinkiostro.it* – **Ristorante Parmigianino**, *ristoranteparmigianino.it*
Academia Barilla, *academiabarilla.it* – **Cortex Bistrot**, *cortexbistrot.com* – **Enoteca Il Tabarro**, *tabarro.net*
Tra l' uss e l'asa, *tralusselasa.it*
Prosciuttificio Fratelli Galloni, *galloniprosciutto.it* – **Rural**, *rural.it*
Azienda Agricola Bertinelli, *bertinelli.it*
Caseificio Paolo Gennari, *caseificiogennari.it* – **Complesso monumentale della Pilotta**, *pilotta.beniculturali.it* – **Grand Hotel de la Ville**, *grandhoteldelaville.com*
B&B La Terrazza sul Duomo, *terrazzaduomoparma.com*
Parma City of Gastronomy, *parmacityofgastronomy.it*

Da sinistra, in senso orario, Paolo Gennari gestisce il caseificio di famiglia attivo dal 1953. Il Duomo di Parma, di fianco al quale si trova il b&b La Terrazza sul Duomo della signora Carlotta Compari, con con vista sull'abside. Nella pagina accanto, Massimo Spigaroli nel suo mondo: il salotto dei liquori, il ristorante, le coscette di rana, la chiesetta dell'Antica Corte Pallavicina.

CIN CIN!

Cosa unirà a mezzanotte Milano, Dubai, Shanghai e Pechino? Un unico menù creato dal grande cuoco Niko Romito, che ritocca con classe la nostra tradizione per farla piacere a tutti i palati del mondo

di ANGELA ODONE, foto MAURIZIO CAMAGNA

SPIGOLA E CAVIALE

Anello e orologio **Bulgari**,
nella pagina accanto
anello e bracciale **Leo Pizzo**.

Highway to Eden

Shakerate 4,5 cl di Montenegro, 2,5 cl di Earl Grey Gin, 0,75 cl di Select, 0,75 cl di sciroppo di finocchietto, 3 cl di succo di bergamotto e 6-8 cubetti di ghiaccio. Filtrate in una coppa, unite una grossa sfera di ghiaccio e completate con foglie di tè Earl Grey polverizzate. Accompagnate con patate lessate condite con panna acida e caviale.

Foggy Trip

Raccogliete nello shaker 6-8 cubetti di ghiaccio, 5 cl di Michter's Bourbon, 1 cl di Galliano, 1,5 cl di Rakomelo, 3 cl di acqua aromatizzata alla frutta e shakerate energicamente per 10 secondi, filtrate nel tumbler, riempite di ghiaccio e servite con calamaretti spillo fritti.

Spigola e caviale

Impegno Medio
Tempo 2 ore più 24 ore di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,2 kg filetti di spigola
30 g sale
PER LA SALSA DI SPIGOLA
1 kg lische di pesce
130 g olio extravergine di oliva
50 g aglio tagliato sottile
50 g vino bianco secco
PER COMPLETARE
60 g caviale oscietra
30 g erba cipollina
1 lime – olio extravergine

Sciogliete in una ciotola 30 g di sale in 1 litro di acqua e immergetevi i filetti di spigola; sigillate la ciotola, mettetela in frigorifero e lasciate marinare per 24 ore.
PER LA SALSA DI SPIGOLA
Rosolate le lische di pesce in una padella con 30 g di olio. Aggiungete 2 litri di acqua e portate a bollore. Schiumate per eliminare le impurità; cuocete per 1 ora e 30 minuti, infine filtrate.
Versate 100 g di olio in una casseruola, rosolatevi l'aglio e sfumate con il vino. Versatevi il brodo di spigola e cuocete per una decina di minuti. Frullate ottenendo una salsa.
PER COMPLETARE
Sgocciolate il filetto di spigola, asciugatelo e cuocetelo al vapore per 15-20 minuti. Dividete la spigola in 18 dadi.
Distribuite la salsa di spigola nei piatti, accomodate in ognuno 3 dadi di spigola, completateli con caviale oscietra, erba cipollina tagliata a rocchetti e condite con qualche goccia di olio e di succo di lime.

NIKO ROMITO

Il cuoco che si è guadagnato già nel 2013 tre stelle Michelin per il suo ristorante Reale a Casadonna firma la cena di capodanno dei Bvlgari Hotel di Milano, Dubai, Shanghai e Pechino. Lo stesso menù, replicato in modo esatto, in ogni città. Con un attento studio nella selezione degli ingredienti e nella scelta delle ricette, Niko è riuscito a calibrare un'unica carta per questi quattro ristoranti Bvlgari: dalla Lombardia alla Cina, la stessa (alta e confortante) cucina italiana riletta nel modo più attuale e rispettoso della tradizione.

RAVIOLI DI PATATE CON SUGO DI ARROSTO E TARTUFO BIANCO

Ravioli di patate con sugo di arrosto e tartufo bianco

Impegno Medio
Tempo 2 ore più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER LA PASTA
500 g semola
400 g tuorli
30 g vino bianco secco
15 g olio extravergine di oliva
PER IL RIPIENO E IL CONDIMENTO
200 g patate – 65 g mascarpone
25 g Parmigiano Reggiano Dop
3 g sale – sugo di arrosto tartufo bianco

PER LA PASTA
Impastate tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta soda e liscia.
Formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di pellicola e fate riposare in frigo per almeno 1 ora.
PER IL RIPIENO E IL CONDIMENTO
Lessate le patate intere con la buccia per 50 minuti circa. Scolatele, sbucciatele ancora tiepide e montatele con la frusta (meglio se nella planetaria) unendo il mascarpone, il parmigiano e il sale. Dovrete ottenere un composto abbastanza sodo e malleabile. Usatelo per formare delle piccole sfere.
Stendete la pasta in lunghe strisce molto sottili. Accomodate lungo le strisce le sfere di ripieno a 4 cm l'una dall'altra.
Ripiegatevi sopra la pasta, premete bene intorno alle sfere per far uscire l'eventuale aria e con la rotella tagliapasta tagliate tra una sfera e l'altra facendo ruotare il raviolo e imprimendo il famoso pizzicotto «plin».
Lessate i ravioli in abbondante acqua bollente salata per 2-3 minuti al massimo dalla ripresa del bollore, conditeli con il sugo di arrosto caldo e completate con tartufo bianco grattugiato finemente.

Filetto di vitello con salsa al latte, salvia, limone e finocchietto

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA SALSA AL LATTE
350 g latte
250 g polpa di stinco di vitello
125 g centrifugato di sedano
5 g aglio – sale – pepe

PER IL FILETTO
1,2 kg filetto di vitello
300 g vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale

PER IL PURÈ DI SEDANO RAPA
400 g sedano rapa
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER COMPLETARE
zenzero fresco
salvia – scorza di limone
finocchietto
olio extravergine di oliva

PER LA SALSA AL LATTE
Raccogliete in una casseruola di grandi dimensioni la polpa di stinco a pezzettoni, il latte, il centrifugato di sedano e l'aglio. Cuocete sulla fiamma al minimo per almeno un paio di ore. **Filtrate** attraverso il colino cinese e riportate sul fuoco per ridurre così da ottenere una salsa cremosa. Alla fine aggiustate di sale e pepe.

PER IL FILETTO
Ripulite il filetto da eventuali parti di tessuto connettivo, poi conditelo con sale e olio. Rosolatelo in una casseruola adatta al forno velata di olio, facendolo colorire su ogni lato. Sfumate con il vino bianco, coprite con un foglio di alluminio e terminate la cottura in forno a 170 °C per 20 minuti.

PER IL PURÈ DI SEDANO RAPA
Mondate, lavate e tagliate a fettine sottilissime il sedano rapa. Stufatelo in casseruola con poco olio e acqua, fino a quando non sarà morbidissimo. Frullate bene e regolate di sale e pepe.

PER COMPLETARE
Affettate il filetto in rondelle spesse circa 2 cm. Distribuite il purè nei piatti, accomodatevi sopra il filetto e copritelo con la salsa al latte. Completate con un trito fine di zenzero, foglie di salvia e scorza di limone. Decorate con punte di finocchietto e qualche goccia di olio crudo.

Anello **Chopard**, giacca **TWINSET Milano**.

Totalmente castagna

Impegno Medio
Tempo 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA TORTINA
400 g castagne lessate
280 g farina di castagne
240 g albume
200 g burro – 160 g tuorli
120 g noci tritate
95 g zucchero
10 g bicarbonato di sodio
8 g rosmarino tritato
4 g lievito in polvere per dolci
2 g sale – farina 00
PER COMPLETARE
limone
gelato alle castagne
amarene sciroppate
noci caramellate
aceto balsamico
whisky torbato

PER LA TORTINA
Frullate molto finemente le castagne con 200 g di acqua e 15 g di zucchero. Setacciate per un paio di volte così da ottenere una sorta di pasta di castagne molto liscia.
Stemperate 350 g di questa pasta di castagne in 240 g di acqua in un composto omogeneo e liscio.
Montate a lungo il burro, i tuorli e il sale nella planetaria con la frusta, poi mescolate con la pasta di castagne stemperata.
Montate a neve gli albumi con 80 g di zucchero.
Incorporate con la spatola gli albumi montati al composto con la pasta di castagne, poi unite la farina di castagne, il bicarbonato e il lievito, per ultimi le noci e il rosmarino.
Versate il composto in uno stampo da plum cake, imburrato e infarinato, e cuocete a 160 °C per 50 minuti circa.
Sfornate, lasciate intiepidire, poi sformate e tagliate in porzioni.
PER COMPLETARE
Lavorate il resto della pasta di castagne con poca acqua e qualche goccia di succo di limone fino a ottenere la consistenza di una crema spalmabile.
Spalmate 20 g di questa crema in ogni piatto, spezzettate irregolarmente a mano 3 pezzi di tortina, aggiungete qualche noce caramellata tritata grossolanamente, un paio di amarene tagliate in pezzetti, aggiungete una cucchiaiata di gelato alle castagne, 4 gocce di aceto balsamico e spruzzate con poco whisky.

LATINO MASCARPONE

Sui crostini e nel risotto è più sontuoso del burro, con un po' di zucchero è più tentatore della panna. È il momento di riscoprire il candido latticino lombardo e farsi sedurre dal suo profumo di latte e dalla sua vellutata cremosità

IDEA: DOLCE CON PICCOLI FRUTTI

Mescolate 200 g di mascarpone con 30 g di zucchero, 1 cucchiaio di rum e 1 tuorlo piccolo. Servite la crema di mascarpone cospargendola con frutti rossi essiccati, more, lamponi, mirtilli, ribes rosso, corn flakes e foglioline di menta.

ricette **DAVIDE BROVELLI**, testi **VALENTINA VERCELLI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **FABIO FINAZZI**

IDEA: SUL CRUMBLE AL TIMO

Frullate 40 g di zucchero semolato, 40 g di zucchero di canna, 10 g di timo e sale; impastate con 120 g di farina e 80 g di burro freddo ottenendo un composto sabbioso. Distribuitelo in una teglia, sulla carta da forno, e infornate a 180 °C per 15 minuti. Amalgamate 200 g di mascarpone con 20 g di timo, 100 g di robiola, 1 cucchiaio di olio, sale e pepe e servitelo sul crumble. Ottimo sia per l'aperitivo sia a fine pasto.

MILLEFOGLIE DI SALMONE

SPAGHETTI CACIO, PEPE E CARCIOFI CROCCANTI

IDEA: FUMÉ CON ACCIUGHE E PANE NERO

Mescolate 200 g di mascarpone con 1 cucchiaino di paprica affumicata in polvere, 1 cucchiaio di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Spalmatelo su fettine di pane di segale e completate con un filetto di acciuga sott'olio.

IDEA: SULLA POLENTA

Portate a ebollizione 1 litro di acqua, salatela, unite 250 g di polenta istantanea e cuocetela secondo le indicazioni riportate sulla confezione, finché non comincerà a rapprendersi. Distribuite la polenta su una teglia rivestita di carta da forno e fatela rassodare in frigorifero per 30 minuti, poi tagliatela a fette. Sgranate 250 g di salsiccia e cuocetela in una padella con una macinata di pepe nero, a fiamma viva, per 5 minuti; tenete da parte la salsiccia e abbrustolite nella stessa pentola le fette di polenta per un paio di minuti per lato. Distribuite il mascarpone sulla polenta, completate con la salsiccia e servite.

Spaghetti cacio, pepe e carciofi croccanti

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g spaghetti
140 g mascarpone
4 carciofi
limone
pecorino fresco grattugiato
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Mondate i carciofi e tagliateli a fettine molto sottili. Cuoceteli in una padella con 5-6 cucchiai di olio per circa 20 minuti: dovranno rimanere croccanti.
Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, secondo i tempi riportati sulla confezione.
Stemperate il mascarpone con un paio di mestolini di acqua di cottura della pasta.
Scolate gli spaghetti e mantecateli con il mascarpone e un filo di olio, regolando di sale; distribuiteli nei piatti, completate con abbondante pecorino, una macinata di pepe e scorza di limone grattugiata. Guarnite con i carciofi croccanti e portate in tavola.

Millefoglie di salmone

Impegno Medio
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g salmone affumicato
350 g mascarpone
20 g erba cipollina
1 foglio rettangolare di pasta sfoglia
uova di salmone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Rivestite una teglia con carta da forno, adagiatevi la pasta sfoglia, copritela con altra carta, appoggiate sopra una seconda teglia e infornate a 200 °C per 20 minuti circa.
Sminuzzate l'erba cipollina e mescolatela con il mascarpone, unendo anche 10 g di olio, sale e pepe.
Dividete la sfoglia in 2 rettangoli.
Spalmatene uno di mascarpone e ricopritelo con fettine di salmone; fate un nuovo strato di mascarpone, appoggiatevi sopra il secondo rettangolo di sfoglia, spalmatelo di mascarpone, fate un ultimo strato di salmone e mascarpone.
Completate con uova di salmone, qualche rondella di erba cipollina e servite subito.

Risotto al gorgonzola con le noci

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g riso Carnaroli
80 g mascarpone
80 g gorgonzola piccante
gherigli di noce
maggiorana
vino bianco secco
brodo vegetale
sale

Tostate il riso a secco in una casseruola per 1 minuto, poi bagnatelo con 1 bicchiere di vino bianco freddissimo; lasciate sfumare per 1 minuto, quindi unite un paio di mestoli di brodo vegetale e portate il riso a cottura in 13-14 minuti, bagnando di tanto in tanto con 1 mestolo di brodo.
Sminuzzate una manciata di gherigli di noce.
Tagliate a pezzetti il gorgonzola.
Mantecate il risotto con il mascarpone, regolando di sale; distribuitelo nei piatti, completate con i pezzetti di gorgonzola, le noci, maggiorana e, a piacere, fiocchetti di mascarpone.

Piatti **Diesel living with Seletti.**

Tartufi

Passatelli

Arrosto

Anguilla

Bollito

Pan pepato

AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA

SORRISI CALOROSI, BUONA CUCINA, ARTE E CULTURA. LA DESTINAZIONE PER RISCOPRIRE IL FASCINO DELL'INVERNO È LA ROMAGNA

In Romagna è sempre festa, ma quando arrivano il Natale e il Capodanno l'atmosfera diventa speciale. Come vogliono le antiche usanze contadine, in tavola arriva tutto il meglio della gastronomia locale, le ricette delle nonne e gli ingredienti di stagione più preziosi, dai formaggi di fossa agli immancabili cappelletti e passatelli in brodo, fino ai piatti meno noti come l'anguilla di Comacchio per la cena della Vigilia o i «nidi di rondine», le girelle di pasta al forno per il pranzo del 25. Si aprono le porte di casa, delle trattorie, dei ristoranti e si aggiunge un posto a tavola per festeggiare insieme fino ad un dolce con la saba, il tradizionale sciroppo di mosto d'uva. Dappertutto è come stare in famiglia, dalle pensioni familiari al Grand Hotel di Rimini, dalle cucine delle cuoche materne a quelle dei migliori chef del territorio riuniti nella Brigata del Diavolo per il progetto Romagna Osteria. Per riscoprire la magia e la genuinità delle feste, quest'anno le vacanze si trascorrono con una nuova compagnia. La Romagna vi aspetta!

- **WWW.VISITROMAGNA.IT**
- **WWW.ROMAGNAOSTERIA.IT**

È servita su una pelle di renna, usata a mo' di tovaglia, lo spuntino con caffè, carne affumicata di renna e girelle di pane alla cannella (*kanelbullens dag*). Nella pagina accanto, durante l'avventurosa gita con la nave rompighiaccio Polar Explorer che parte da Kalix e naviga nel Golfo di Botnia, i più audaci possono anche provare a fare un bagno: grazie a speciali mute termiche si resiste, immobili nell'acqua ghiacciata, per qualche minuto.

SORPRESE BOREALI

Protetta dai ghiacci artici, la Lapponia è una delle poche mete ancora autentiche. Qui, tra l'incanto delle aurore e paesaggi di fiaba, un popolo millenario è pronto ad accogliervi con calore e con sapori audaci che non dimenticherete più

di GIOVANNI ANGELUCCI
foto MATTEO CARASSALE

Quando tutto è assopito nel gelo e nel silenzio, l'aurora boreale illumina il cielo con colori strepitosi. A sinistra, i cuochi del ristorante dell'Haparanda Stadshotell Edvin Degerlund, Jones Kurukulasooriya e Christofer Hammar, impegnati nell'antipasto di agnello e funghi freschi. A destra, un gustoso crostino di semi con salmerino, cipolla, erbe, burro e Kalix Löjrom, lo speciale caviale rosso di coregone bianco.

Nel nido del corvo si possono trovare anche uova di cigno», dice così un proverbio dei sami, la popolazione seminomade nativa dell'area polare scandinava. Potremmo intenderlo come «non temete lo sconfinato panorama glaciale della Lapponia perché vedrete (e assaggerete) cose che non dimenticherete mai più». A cominciare dalle stagioni, che qui non sono quattro ma otto, per misurare con più precisione le transizioni e i mutamenti della luce, del paesaggio e delle abitudini degli uomini.

Scegliete di partire tra dicembre e febbraio e copritevi bene: la **contea svedese di Norrbotten** è attraversata dal circolo polare artico e le temperature sono rigide, anche quando il sole illumina la neve sui tetti delle cittadine di Kalix, Haparanda, Pajala, Överkalix e luccica sulle acque limpidissime dei fiumi Torne e Kalix.

Pastori, cacciatori e cuochi

Trascorrendo buona parte del tempo sotto zero, l'appetito non mancherà e sarete pronti per il vostro primo incontro con l'autentica cucina lappone.

Ancora oggi è intorno alla renna che ruotano la vita e l'economia dei sami, tra i pochi popoli al mondo che ancora conservano intatta la loro identità originaria. Quelli di nazionalità svedese sono 35.000, e tra loro circa 3000 sono pastori di renne, attività che esercitano in esclusiva, come previsto dalla legge nazionale (i dati sono della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus).

Come in tutte le culture nomadi e transumanti, per trasportare e conservare al meglio carni e pesci e renderli lungamente commestibili anche i sami hanno sviluppato l'arte dell'essiccazione e dell'affumicatura. Dedicate il vostro primo assaggio al *suovas*, il filetto magro di renna salato e affumicato per otto ore sul fuoco diretto, acceso all'interno della *kåta* (la caratteristica tenda sami). Questo Presidio Slow Food dall'aroma molto deciso viene servito a fette sottili insieme con funghi, bacche rosse di bosco e il tipico pane non lievitato, scaldato sulle pietre attorno al fuoco. Se poi volete conoscere più da vicino i riti ancestrali dei sami, e se siete temerari, potete unirvi ai pastori e, circondati dalla loro mandria, assaggiare una porzione speciale del «quinto quarto» della renna.

Ma, arrivati fin quassù, la sorpresa è anche quella di scoprire che ci sono tanti giovani cuochi di talento: tutti cacciatori, innamorati della loro terra e molto rispettosi della natura. È il caso di Martin Borg del ristorante familiare Seskarö Wärdshus, famoso per i suoi buffet estivi che richiamano centinaia di persone da tutta la regione. Dai sapori vegetali del freddo Nord alle deliziose ostriche, dal fegato di anatra al salmone selvaggio, fino al suo ingrediente preferito, il Kalix Löjrom, lo speciale caviale rosso di uova di coregone, prima Dop svedese riconosciuta dall'Unione Europea. Lo producono solamente per cinque settimane all'anno le famiglie del luogo tramandando oralmente il loro sapere. L'estrazione delle uova, solo due cucchiaini per ciascun esemplare femmina, viene fatta a mano, così come tutta la lavorazione successiva. Il loro colore particolarmente brillante e il sapore delicato sono inconfondibili.

Non è da meno il trio di cuochi dell'Haparanda Stadshotell, antico hotel nell'omonima cittadina, dove fare base durante l'intero soggiorno, con un ristorante assolutamente da provare. La proprietaria Susanne Wallin voleva un menù di alta godibilità che parlasse rigorosamente **lingua lappone** e ha trovato la sua squadra vincente in tre giovani e valenti cuochi: Edvin Degerlund, Jones Kurukulasooriya e Christofer Hammar. Chiedete di cenare nella «game cellar», la sala sotterranea dalle pareti di pietra arredata con tavoli e sedute in legno, pelli di alce, trofei di caccia e candele. In un'atmosfera che ricorda la serie tv *Il Trono di Spade* mangerete uno dei migliori filetti di renna con salsa ai mirtilli e una spalla di agnello con funghi di stagione, barbabietole ed erbe aromatiche nordiche; è una cucina di sostanza con sapori molto netti →

Fu Galileo Galilei a coniare il termine *Aurora Borealis* per il fenomeno delle scie luminose tipico dei cieli del Nord

Dall'alto, pane *gáhkku* e coregoni appena pescati abbrustoliti sulla fiamma viva, secondo l'usanza dei pescatori. Le aringhe fermentate (da aprire fuori della finestra a causa dell'odore molto pungente) si abbinano alla perfezione con un'acquavite locale, che ne smorza il sapore. L'impasto di farina e semi misti tra cui quelli di colza per le cialde croccanti e saporite della fattoria Pesula Lantbruk.

Dall'alto, alla fattoria Hulkoffgården (400 ettari dedicati all'allevamento dei bovini) si soggiorna in case tradizionali, ciascuna con sauna privata. La *Swedish cinnamon bun* servita con il caffè per la *fika*, il tipico spuntino del mattino e del pomeriggio. Uno dei birrai del birrificio finlandese Tornion Panimo con la sua Arctic Pale Ale.

che la tecnica del trio riesce a mantenere sobri e mai eccessivi. Come nel salmerino alpino con purè di patate e aneto, un ottimo pesce che qui si pesca come tradizione vuole: con trivella per il ghiaccio (in alcune zone può essere spesso oltre un metro), grosse lenze, piccozze salvavita, grandi esche e tanta pazienza, si sta seduti accanto al foro creato nel ghiaccio aspettando il sobbalzo della canna. Per andare a pescare il momento migliore è la fine dell'inverno: ci si affida alle compagnie locali che organizzano l'uscita in motoslitta all'alba: dopo aver visto, con un po' di fortuna, la bellezza commovente dell'aurora boreale, ci si ferma nel centro di un lago ghiacciato per prendere all'amo persici, lucci e lavarelli.

Aringhe prima dell'aurora

Il resort di Kukkolaforsen, sempre nella contea di Norrbotten, è il paradiso della sauna (anche qui la Swedish Sauna Academy ha un suo quartier generale con ben quattordici diversi tipi di sauna, tra cui quella «del villaggio» che ospita fino a cinquanta persone).

È il posto migliore per un'immersione totale nella vita lappone: saune, aringhe fermentate, cena tipica e caccia all'aurora boreale. Nei vecchi ricoveri dei pescatori, sulle sponde del fiume, i coregoni appena pescati vengono ancora preparati come tradizione vuole, sulla fiamma viva nel centro della capanna. Sedetevi attorno al fuoco scoppiettante dove il legno brucia e i racconti dei pescatori si alternano ai sorsi di birra. I pesci vengono infilzati in rami piccoli e duri e posti vicino al fuoco che li cuocerà a puntino (venti minuti per lato, conditi soltanto con acqua salata). Da parte, sopra le braci, viene abbrustolito il *gáhkku*, il tradizionale pane piatto, morbido come una pita, che una volta si preparava con l'aggiunta di corteccia o radici macinate. Da non perdere il piatto-simbolo del posto, l'aringa fermentata: se avrete il coraggio di assaggiarla, vi stupirà come con un odore così sgradevole possa avere un sapore tanto buono. Pescate nel Mar Baltico in primavera, le aringhe vengono poste sotto sale, lasciate fermentare in barili e chiuse in una latta per circa un mese.

Johanna Spolander, la proprietaria del Kukkolaforsen, vi mostrerà come si mangiano: avvolte nel *tunnbröd* (tipo piadina) insieme con patate, cipolle affettate, numerose salse, formaggio morbido, prendono il nome di *surströmming* e vanno rigorosamente accompagnate da buona birra scura e soprattutto da piccoli *snaps* di acquavite con cui alternare (e sgrassare) i bocconi. L'aroma è pungente e il gusto è rotondo e piccante, non proprio ciò a cui siamo abituati, ma al terzo boccone il palato si adatterà.

Ma non esagerate, se poi volete andare a caccia dell'aurora boreale: «aurora hunting», la chiamano proprio così perché i fasci di luce danzano nel cielo artico senza alcun preavviso e si spostano continuamente. È uno degli spettacoli naturali più emozionanti che esistano. Durante il periodo che solitamente va da metà settembre alla fine di marzo, è possibile prevederne l'apparizione e l'intensità, ma solo in parte, ed essendo un fenomeno straordinario e raro è comunque difficile assistervi (lo sa bene chi ha fatto più di un paio di tentativi prima di vederlo).

> Nel passato in Svezia «caffè» si diceva *kaffi*: invertendo le sillabe è nato il nome della pausa con dolcetto più amata della giornata

Una birra oltreconfine

Oltrepassato il fiume Torne (che segna anche il passaggio di fuso orario), si entra in territorio finlandese; nella vicina cittadina di Tornio entrate da Tornion Panimo per fare un breve tour nella storia e assaggiare delle grandi birre artigianali. Questo birrificio, aperto dal lontano 1873, esprime alla perfezione il modello della perseveranza lappone. Usa le pure acque artiche dei fiordi della Lapponia per produrre circa due milioni e mezzo di litri annui. Al comando della crew c'è il brewmaster Leo Andelin che ha scelto di mantenere una linea vicina ai gusti del territorio: otto birre tra cui la Original 1964 Lager, una bassa fermentazione di cui lui stesso ha creato la ricetta negli anni Sessanta e a cui tutto il popolo è affezionato; c'è poi la →

Cosa si mangia in Svezia

Da sinistra, in senso orario, il giovane cuoco Martin Borg del ristorante familiare Seskarö Wärdshus nel bosco dove vivono le mandrie di renne allevate dalla comunità dei sami. Le caramelle lapponi di frutti rossi. La pesca nel ghiaccio si pratica tendendo una rete tra due fori fatti nel ghiaccio; qui un esemplare di luccio appena catturato. Uscire in motoslitta all'alba non ha prezzo: la fatica di sopportare il freddo glaciale sarà ricompensata non appena il sole sorgerà: una buona compagnia con cui vivere l'esperienza è Innala Archipelago.

Da sinistra, in senso orario, il filetto di pesce persico al forno, purè di patate con tartufo bianco e caviale rosso di Sebastian Hudak, cuoco del ristorante dell'antico hotel The Mansion of Filipsborg. Fondato nel 1703 nei pressi della foce del fiume Kalix, offre anche la possibilità di pernottare in uno dei suoi cinque igloo di recente costruzione. La nave rompighiaccio Polar Explorer procede spezzando la banchisa.

profumatissima Vehna Summer realizzata con ginepro proveniente dal Nord del Paese (con cui hanno iniziato a produrre anche un gin) e la suadente Arctic Stout, setosa e alcolica, perfetta da sorseggiare guardando scendere la neve.

Nella bianca fattoria

Renna e aringhe ma anche formaggio: nella Lapponia svedese imperdibili sono i caprini di Jaana Alamäki Enström e del marito Knut Enström. La storia dell'azienda Kalix Ost inizia nel 2013 con dodici capi: lui falegname, lei ex maestra, vivono nella loro fattoria dove il tempo pare essersi fermato, raccolgono la legna nei boschi che li circondano, spalano la neve, si spostano a cavallo, procurano il fieno per gli animali, si alzano alle quattro del mattino per tutto il periodo della mungitura che va da aprile a dicembre, producono formaggi nel piccolo laboratorio e poi si spostano per venderli nei mercati della zona. Morbidi e semimorbidi con muffa bianca o a crosta lavata, a pasta molle e asciutti, tipo feta, con erbe sott'olio, tutti molto gustosi. Oggi l'azienda conta una cinquantina di capi, ma la lavorazione resta comunque artigianale. A breve la coppia metterà a disposizione una casa per ospitare chi sceglie di vivere a ritmo lento i tempi dettati dalla natura.

Vuoi una fetta di torta?

Prima di ritornare a più miti latitudini, un tuffo (molto rinfrescante) nel Mar Baltico è d'obbligo. Si chiama Polar Explorer la nave rompighiaccio che vi ammalierà con il suo rumore sordo mentre naviga nelle acque rompendo gli enormi blocchi della banchisa. Durante una sosta nel bianco assoluto, poco distanti dal circolo polare artico, potrete indossare mute apposite (che vi faranno sembrare dei buffi Teletubbies) e poi galleggiare a una temperatura di appena due gradi (nuotare è impossibile).

Quando avrete freddo a sufficienza e nemmeno il vostro equipaggiamento termico riuscirà a evitarvi il congelamento, sappiate che oltre la sauna c'è un'altra tradizione lappone in grado di riscaldare anima e corpo: la *fika*, attesissima pausa ristoratrice, istituzione nazionale, stile di vita. Ci si ferma a metà mattina e nel pomeriggio per condividere una bevanda calda (principalmente caffè lungo), una fetta di torta, qualche biscotto. In qualunque casa entriate, il primo gesto sarà quello di offrirvi una tazza fumante di caffè accompagnata dal tipico *kanelbullens dag*, un rollino di pane speziato alla cannella. Per tutti, la *fika* è un momento della giornata così amato che dal 1999 ha la sua festa nazionale, il 4 di ottobre. ■

Dall'alto, Åsa Andersson Ulvede produce i suoi cioccolatini nel laboratorio Arctic Treats mescolando i sapori della foresta (bacche, angelica, aghi di pino) con il cioccolato. Il filetto affumicato di pesce alburno del cuoco Sebastian Hudak dell'hotel The Mansion of Filipsborg a Kalix. Jaana Alamäki Enström con i suoi formaggi di capra freschi.

> «Son questi i giorni che le renne si amano e nel suo sfarzo è la stella polare...»
>
> **Emily Dickinson**

Uno stile di vita simile lo ha Per Pesula, in zona conosciuto come Pelle, affabile agricoltore e allevatore ex tassista che ha preferito coltivare la terra a percorrere le strade ghiacciate della Lapponia. L'azienda, nata nel 2003, si chiama Pesula Lantbruk ed è gestita da Pelle insieme alla moglie Åsa. L'economia è sorretta dal latte delle sessanta vacche, ma la poesia sta nel loro ottimo olio di colza, pianta che nel clima artico trova il suo perfetto habitat esprimendosi con uno speciale gusto di nocciola (ottima anche la senape con esso prodotta). In questa fattoria ecologica, le cui case hanno ospitato i soldati durante la Seconda guerra mondiale, Pelle ha trasformato le vecchie stalle in spazi dove organizza mercati, mostre fotografiche e percorsi culturali per le scuole.

INDIRIZZI

Haparanda Stadshotell, *haparandastadshotell.se*
Arctic Treats, *arctictreats.se*
Innala Archipelago, *innala.se*
Seskarö Wärdshus, *seskarowardshus.se*
Tornion Panimo, *tornionpanimo.fi*
Pesula Lantbruk, *pesulalantbruk.se*
Hulkoffgården, *hulkoff.se*
Kukkolaforsen, *kukkolaforsen.se*
Kalix Ost, *kalixost.se*
The Mansion of Filipsborg, *filipsborg.se*
Polar Explorer, *icebreaker.fi*
Heléne's Sleddogs, *helenessleddogs.se*

A RITMO DI SALSA

Un brindisi suona sempre meglio con qualcosa di buono da mangiare: spalmate subito su grissini, formaggio, verdure e uova sode una saporitissima crema

PREZZEMOLO E MANDORLE

BUONA CON
pesce e carne bolliti, verdure, crostini di pane con roast-beef o affettati di carne fredda, uova sode.

Vassoio del tonno, capperi e olive **Geminiano Cozzi Venezia 1765**, nastri **Brizzolari**.

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **LAURA FORTI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

TOFU AFFUMICATO E NOCCIOLE

BUONA CON tutte le verdure crude e con chips di mais o chips di verdure; da provare con hamburger vegetali.

BARBABIETOLA E YOGURT

BUONA CON bastoncini di formaggio tipo emmentaler, pane, chips di verdure, sedano, indivia, patate e verdure lessate.

Prezzemolo e mandorle

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

140 g olio extravergine di oliva
60 g mandorle pelate
40 g prezzemolo pulito (solo foglie)
30 g aceto
3 cetriolini sott'aceto
2 cucchiaini di senape
1 albume sodo – sale

Frullate il prezzemolo con gli altri ingredienti fino a ottenere una salsa di un bel colore verde acceso.

Tofu affumicato e nocciole

Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana senza latticini

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

175 g tofu affumicato
120 g latte di riso
120 g olio di semi di girasole
40 g nocciole tostate pelate
30 g aceto di riso – sale – pepe paprica piccante

Frullate il tofu affumicato con le nocciole, quindi aggiungete il latte di riso, l'olio, l'aceto di riso, sale e pepe. Completate con la paprica.

Barbabietola e yogurt

Impegno Facile
Tempo 15 minuti

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

400 g barbabietola lessata sbucciata
80 g yogurt greco
50 g olio extravergine
20 g acciughe
20 g capperi sott'aceto
20 g aceto
1 fetta di pancarré (da bagnare con l'aceto) mezzo cipollotto – sale

Frullate tutto insieme fino a ottenere una consistenza liscia. Se non volete latticini, utilizzate yogurt di soia.

PROSCIUTTO COTTO E QUARTIROLO

BUONA CON crackers salati, pane tostato, indivia belga, radicchi e verdure crude in genere.

FORMAGGIO SPALMABILE, PANNA E RAFANO

BUONA CON il pesce bollito o affumicato e con speck e salame ungherese, patate, carote e altre verdure lessate.

TONNO, CAPPERI E OLIVE

BUONA CON crostini di pane e grissini, verdure crude e cotte, carne fredda, uova sode e pasta.

Prosciutto cotto e quartirolo

Impegno Facile
Tempo 20 minuti

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

- **300 g prosciutto cotto**
- **200 g formaggio quartirolo**
- **160 g formaggio caprino (vaccino)**
- **40 g cipolline sott'aceto**
- **40 g latte – pepe verde – sale**

Frullate il quartirolo con il caprino e le cipolline. Frullate separatamente il prosciutto sminuzzato, poi unitelo al formaggio e aggiungete il latte, sale e pepe. Completate profumando con timo o maggiorana a piacere.

Formaggio spalmabile, panna e rafano

Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

- **440 g formaggio spalmabile**
- **150 g panna fresca**
- **70 g salsa al rafano**
- **30 g latte**
- **sale**

Lavorate il formaggio spalmabile con la salsa al rafano, il latte, la panna montata a crema, sale.

Tonno, capperi e olive

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

- **400 g mascarpone**
- **300 g tonno sgocciolato**
- **20 g capperi dissalati**
- **10 olive di Cerignola**
- **1 ciuffo di basilico**

Frullate il tonno con i capperi, le olive snocciolate e un ciuffo di basilico; incorporate poi il mascarpone e amalgamate bene.

L'ABC DELLA PASTICCERIA

CIAMBELLA ALLE SPEZIE

Gira pagina per la ricetta...

Profuma di gentilezza ed è soffice e ricca. **Simona Galimberti** la prepara in anticipo perché dà il meglio mangiata il giorno dopo, con un sapore così affettuoso che strapperebbe un sorriso anche a Ebenezer Scrooge

RICETTA **S. GALIMBERTI**, TESTI **A. ODONE**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

1. Fondete una noce di burro e con esso spennellate perfettamente uno stampo da ciambella (ø 22 cm) decorato; infarinatelo bene eliminando la farina in eccesso.
2-3. Racchiudete **200 g di burro** in un sacchetto da freezer e manipolatelo finché non si sarà ammorbidito. Montatelo con **200 g di zucchero** e un pizzico di **sale** fino a ottenere una spuma. Aggiungete **4 tuorli**; a parte montate a neve gli **albumi**. **4.** Unite **200 g di farina** setacciati con **8 g di lievito** in polvere per dolci e un pizzico di **zenzero in polvere** (dosate la quantità secondo il vostro gusto). **5-6.** Ammollate **50 g di uvetta** nel **rum** per almeno 10 minuti. Tagliate a pezzetti non troppo piccoli **10 albicocche** secche e **4 grossi datteri**. Sgocciolate l'uvetta, asciugatela, mescolatela con albicocche e datteri e infarinate tutto.
7. Mescolate la frutta secca e **60 g di gherigli di noce** sminuzzati al composto con i tuorli, quindi incorporate delicatamente gli albumi.
8. Versate il composto nello stampo e infornate a 180 °C per 1 ora. Sfornate, fate intiepidire, sformate e lasciate riposare per 4-5 ore prima di decorare con **zucchero a velo**.

1 2 3 4 5 6 7 8

GLI STRUMENTI SUGGERITI

SBATTITORE A IMMERSIONE
Indispensabile per montare burro e zucchero fino a ottenere una crema liscia e spumosa oppure per albumi sodi e ariosi. Maneggevole il MultiMix 3 HM 3000 di **Braun**.

SPATOLA IN SILICONE
È di **Tescoma**, è lunga 29 cm, ha il manico in acciaio inossidabile e la parte finale in silicone che resiste anche a temperature elevate.

STAMPO A CIAMBELLA
Si chiama Bavaria e lo produce **Nordic Ware**. È garantito 10 anni: in alluminio pressofuso, all'interno ha uno speciale rivestimento antiaderente per sformare con facilità i dolci.

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

I NOSTRI CORSI

TENETEVI PRONTI!

A lezione per dare più sapore alle vostre tavole in festa, ai decori per l'albero e a piccoli doni (dolci)

MENÙ DI NATALE

Che cosa si impara
Terrina di fegato grasso al torcione, Cappelletti della tradizione in brodo di cappone, Cappone farcito con carne e frutta secca, Zuccotto di panettone. Tutto in un unico incontro.

Dove e quando
Le lezioni, di 3 ore, si tengono nelle aule della nostra sede in via San Nicolao 7. Si può scegliere tra due date: sabato14, ore 14-17; sabato 21, ore 9,30-12,30.

Quanto costa e come iscriversi
La lezione costa 90 euro. Iscrizioni sul sito della Scuola o telefonando alla segreteria. Sotto, a destra, i nostri riferimenti.

SCELTI TRA GLI INCONTRI DI DICEMBRE

ARROSTI

Per un'alternativa al cappone ripieno, quattro scelte in una lezione di 3 ore: Filetto di maiale arrosto con finocchi, Noce di manzo lardellata con salsa al bergamotto, Quaglia ripiena con sugo di arrosto, Lombata di coniglio arrosto, farcita con prosciutto, formaggio e spinaci. Mercoledì 4, ore 9.30-12.30; lunedì 9, ore 15-18; venerdì 20, ore 19-22.

LABORATORIO PER FAMIGLIE BISCOTTI DI NATALE

La nostra cuoca Nicol Pucci accoglie i piccoli allievi insieme a genitori, nonni, zii per preparare giocando i biscotti di Natale tutti insieme: dolci decorazioni, da mangiare o da utilizzare per addobbare in modo originale l'abete. Sabato 21, ore 11-14.

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su:

FOTO ROBERT HOLDEN, ARCH LCI

L'ABC

IL PESCE AL FORNO

Fa sempre bella figura e la ricetta è facile, se si seguono le indicazioni di **Joëlle Néderlants**. Per gustare il sapore del mare più delicato e autentico, anche in dicembre

TESTI **A. ODONE**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

1. Per 4 persone, scegliete un **dentice** di 1,5 kg; verificatene la freschezza controllando che l'occhio sia brillante e lucido e le branchie di un bel rosso vivace. **2.** Con le forbici da pesce tagliate tutte le pinne: così non si bruceranno durante la cottura e voi non rischierete di graffiarvi nelle operazioni di pulizia e preparazione. **3-4.** Squamate il pesce procedendo dalla coda verso la testa, contro il senso delle squame. Poiché si staccheranno in modo un po' disordinato, è conveniente fare questa operazione dentro il lavandino. Infine sciacquatele via sotto l'acqua corrente. **5.** Tagliate il ventre del pesce partendo dal foro anale e andando verso la testa; eliminate le interiora e sciacquate nuovamente il pesce (potete chiedere al vostro pescivendolo di pulirlo per voi). Asciugate l'interno del ventre con carta da cucina. **6.** Dividete a metà 1 **spicchio di aglio** e strofinate con delicatezza la pelle del pesce: lo profumerete senza che prenda un sapore troppo invadente. **7.** Farcite il ventre del dentice con spicchi di **limone**, un mazzetto di erbe aromatiche a piacere (**prezzemolo**, **timo**, **aneto**) e ancora ½ spicchio di aglio. **8.** Accomodatelo in una placca foderata di carta da forno. A piacere, distribuite intorno **patate novelle**, **spicchi di limone**, **aglio** e altre erbe aromatiche; condite tutto con sale, pepe, olio e 1 bicchiere di **vino bianco**. Infornate a 180 °C per 45-60 minuti.

DA SAPERE

La pezzatura minima indicata dei pesci è di 600-700 g. Anche quelli troppo grandi sono sconsigliati perché cuociono in modo poco uniforme. Oltre al **dentice** sono perfetti per la cottura al forno **branzino**, **pagello**, **salmone**, **cernia**, **orata**. In generale si calcolano 25 minuti per ogni 500 g di pesce. Per facilitare la cottura, soprattutto dei pesci di grandi dimensioni, è consigliabile praticare delle piccole incisioni, da entrambi i lati.

GLI STRUMENTI SUGGERITI

FORBICI DA PESCE
Indispensabili, con la loro lama seghettata, nella fase di pulizia. Quelle di **Victorinox**, in acciaio inox e lunghe 21 cm, sono maneggevoli e lavabili in lavastoviglie.

SQUAMAPESCE
La particolare forma della lama del modello prodotto da **Tescoma**, in acciaio e plastica, elimina le squame senza spargerle.

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

PANE E ALLEGRIA

Vi piacciono le verdure? Preparatele in modo conviviale e molto ghiotto e servitele all'aperitivo o come spuntino

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

PER 4 PERSONE

NELLA LISTA DELLA SPESA

olio extravergine di oliva Olitalia linea «I dedicati», ideale per valorizzare i sapori delle verdure senza coprirli.
500 g 1 **pagnotta rustica**, con crosta robusta e mollica compatta per poter fare da contenitore.
150 g di **panna fresca** Chef di Parmalat, facile da montare.
600 g di **verdure miste** Orogel Leggerezza Contorno più: surgelate nel loro momento migliore, sono pronte per passare dal freezer in padella.
E poi: sale – pepe – limone – erbe aromatiche

LA RICETTA

1 **PREPARARE**
Togliete la calotta al pane e scavatelo. Conditelo all'interno con un filo di olio, sale e pepe e infornatelo a 200 °C per 10-12 minuti. Saltate le verdure in padella con un filo di olio per 6-7 minuti. Montate la panna con un po' di succo di limone.

2 **ASSEMBLARE**
Riempite la pagnotta con la verdura spadellata. Se volete, tritate la mollica e tostatela in padella, per aggiungerla alle verdure.

3 **COMPLETARE**
Servite con un filo di olio crudo, erbe aromatiche, ciuffi di panna e la calotta a fette.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Assapora GLI AUTENTICI SALUMI Europei

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

CONSORZIO DI TUTELA
CACCIATORE ITALIANO DOP
SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

QUALITA' CERTIFICATA E GARANTITA NEL CUORE DELLA TRADIZIONE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

CAMPAGNA FINANZIATA CON L'AIUTO DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Per minestre e salse, il preparato per brodo vegetale granulare biologico di **Germinal Bio**.

2. Sughi più delicati con la nuova polpa di datterini a pezzetti **Mutti**, naturalmente dolce.

3. Il nuovo tonno **Mareblu** ha lo stesso sapore di sempre, ma con meno olio da sgocciolare.

4. Sono biologici i Maccheroni di semola Senatore Cappelli di **Dalla Costa**.

5. Miele di acacia di **Eridania**, dall'alto potere dolcificante, è delicato e si mantiene fluido nel tempo. Ideale in tè e tisane.

6. Pasta all'uovo surgelata di **Koch**, per avere una comoda scorta sempre fresca.

7. Da gustare in pinzimonio o come salutare spezzafame i bastoncini di carote e sedano di **Frescosenso**.

8. Paprika in polvere forte di **La Drogheria 1880**.

9. Latte condensato **Nestlé**: solo latte e zucchero in una ghiotta crema, per arricchire dolci e frutta.

10. Gli spaghettoni di semola di grano duro bio di **Girolomoni** trafilati al bronzo raccolgono al meglio ogni condimento.

11. Ottima tenuta di cottura per le tagliatelle di semola trafilate al bronzo di **La Terra e il Cielo**.

12. Amido di mais biologico linea Bio Sun di **S.Martino** per frolle finissime e per addensare salse e creme.

13. Per spuntini e aperitivi, le olive verdi giganti di **Madama Oliva**, dolci e carnose. Da provare anche in cucina.

14. Farina poco raffinata, olio extravergine di oliva e ingredienti naturali per le sfogliate della **Casa della Piada**.

15. Filetti di alici del Mar Cantabrico di **Zarotti**: su pane e burro e nei sughi.

16. Il classici Amaretti d'Italia di **Matilde Vicenzi**, friabili: perfetti per la pasticceria di casa.

TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Adotta un filare nelle Langhe adottaunfilare.com
Alce Nero alcenero.com
Alessi alessi.com/it
Alfa Romeo alfaromeo.it
Alto Adige altoadige.it
Argenteria Dabbene argenteria dabbene.com/it
Armani/Dolci by Guido Gobino armanidolci.it
Austria Turismo austria.info
Barilla barillagroup.com
Baule Volante baulevolante.it
Bauli bauli.it
Bellavista bellavistawine.it
Belmond Grand Hotel Timeo belmond.com
Belvedere Vodka belvederevodka.com
Berlucchi berlucchi.it
Bettinabon bettinabon.com
Bevande Futuriste bevandefuturiste.it
Birrificio Angelo Poretti birrificioangeloporetti.it
Bisol bisol.it
Bitossi Home bitossihome.it
Bluemarine home Collection blumarinehome.it
Bodrato bodratocioccolato.it
Bonati & Beneggi bbdistribuzione.it
Bortolomiol bortolomiol.com
Bottega Balocco balocco.it
Brandani brandani.it
Braun 2.braunhousehold.com
Brimi brimi.it
Brizzolari nastribrizzolari.com
Bruno Paillard champagne brunopaillard.com
Bulgari bulgari.com
Ca' del Bosco cadelbosco.com
Caffarel caffarel.com
Caffè Vergnano caffevergnano.com
Calvisius calvisius.it
Canevel canevel.it
Casa della Piada casadella piadacrm.com/it
Cascina Bonfiglio cascinabonfiglio.it
Casta by Castagner laboratorioitaliano.it
Caviar Giaveri caviargiaveri.com
Cavit cavit.it
Cecchi cecchi.net
Champagne Krug krug.com
Chopard chopard.it
Christofle christofle.com
Citterio citterio.com
Ciù Ciù ciuciuvini.it
Coin Casa coincasa.it
Compagnia dei Caraibi compagnia deicaraibi.com
Consorzio Tutela Grana Padano granapadano.it
Consorzio per la Tutela del Franciacorta franciacorta.net
Coop e-coop.it
Costadoro vinicostadoro.it
Crock-Pot crockpot.it
Cusumano cusumano.it
Dalla Costa dallacostalimentare.it
Davide Comaschi Chocolate davidecomaschi.com
Dedar dedar.com
Designers Guild designersguild.com
Despar despar.it
Dom Pérignon domperignon.com
Domori domori.com
Diplomatico rondiplomatico.com
Disney disney.it
Dyson dyson.it
Eataly eataly.net
Elica elica.com
Eridania eridania.it
Esselunga esselunga.it
Eurofood eurofood.it
Fabbri fabbri1905.com
Felicia glutenfreefelicia.com
Ferrarelle ferrarelle.it
Ferrari F.lli Lunelli ferraritrento.com
Ferrero nutella.com
Ferrero Rocher ferrerorocher.it
Formaggi Svizzeri formaggisvizzeri.it
Fornasetti Fornasetti.com
Four Seasons fourseasons.com
Frantoio Muraglia frantoiomuraglia.it
Fratelli Beretta fratelliberetta.com
Fratelli Carli oliocarli.it
Frescosenso frescosenso.it/
Friultrota friultrota.com
Funky Table funkytable.it
Geminiano Cozzi Venezia 1765 geminianocozzi1765.it
Germinal Bio germinalbio.it
Gien gien.com/fr
Gin Mare ginmare.com
Giovanni Cova & C. giovannicovaec.it
Giovanni Rana giovannirana.it
Girolomoni girolomoni.it
Guido 1860 guido1860.com
H&M Home www2.hm.com
Haier haier-europe.com
I'mpasta impastadough.com
Ikea ikea.com
Il Viaggiator Goloso ilviaggiatorgoloso.it
Ilaria I. ilariai.com
Iper La Grande i iper.it
Jack Daniel's jackdaniels.com/it-it
Joe Bastianich bastianich.com
Kenwood kenwoodworld.com
Kettmeir kettmeir.com
Kinder kinder.it
KnIndustrie knindustrie.it
Koch kochbz.it
La Drogheria 1880 drogheria.com
La Pasqualina lapasqualina.it
La Terra e il Cielo laterraeilcielo.it
Latte Alto Adige altoadigelatte.com brimi.it
Laurent Perrier laurent-perrier.com
Lavazza lavazza.it
Leo Pizzo leopizzo.com
Les-Ottomans les-ottomans.com
Levoni levoni.it
Lindt lindt.it
LSA International lsa-international.com
Luchetti luchetti.store
Luxardo luxardo.it
Madama Oliva madamaoliva.it
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Manifattura di Venezia manifatturadivenezia.it
Manila Grace manilagrace.com
Marcato marcato.it
Mareblu mareblu.it
Maschio cantinemaschio.com
Masi masi.it
Matilde Vicenzi matildevicenzi.it
Mauviel 1830 mauviel.it
Melinda melinda.it
Mesa cantinamesa.com
Miele miele.it
Mielizia mielizia.com
Milan Coffee Festival milancoffeefestival.com
Moët & Chandon moet.com
Molino Rossetto molinorossetto.com
Montasio Dop montasio.com
Monte Rossa cabochon1987.com
Montelvini montelvini.it
Motta mottamilano.it
Mutti mutti-parma.com
Nanban nan-ban.com/it
Naturelle eurovo.com
Nespresso nespresso.com
Nestlé nestle.it
Nino Negri gruppoitalianovini.it
Noberasco noberasco.it
Non Sans Raison nonsansraison.com
Nordic Ware distr. da KÜNZI S.p.a. kunzigroup.com
Novità Home novitahome.it
Nutrifree ntfood.it
Olitalia olitalia.com/it
Once Milano oncemilano.com
Oopsmark amazon.it
Orogel orogel.it
Paneangeli paneangeli.it
Parmalat parmalat.it/chef
Pasabahce pasabahce.com/it
Pasqua Vigneti e Cantine pasqua.it
Petra petrawine.it
Philosophy Alberta Ferretti albertaferretti.com
Pompadour pompadour.it
Ponti ponti.com
Poupine poupine.it
Primark primark.com/it
Probios probios.it
Prosciutto di Parma Dop prosciuttodiparma.com
Prosciutto Toscano Dop prosciuttotoscano.com
Prunotto prunotto.com
Qatar Turismo visitqatar.qa
Quagliotti quagliotti1933.it
Querciabella querciabella.com
Radisa robertoradisa.com
Ralph Lauren ralphlauren.it
Rare Champagne rare-champagne.com
Raw & Co. Milano rawmilano.it
RCR cristalleria Italiana www.rcrcrystal.com/it
Richard Ginori richardginori1735.com/it
Riedel riedel.com
Rinascente rinascente.it
Rocche dei Manzoni rocchedeimanzoni.it
Rosenthal rosenthal.it
Rotari rotari.it
Rubelli rubelli.com
Ruinart ruinart.com
S.Martino ilovesanmartino.it
S.Pellegrino sanpellegrino.com
Saint-Louis saint-louis.com
Sambonet Sambonet.it
San Cristoforo sancristoforo.eu
San Daniele prosciuttosandaniele.it
Savini Tartufi savinitartufi.it
Scavolini scavolini.com
Seletti seletti.it
Severino Becagli severinobecagli.it
Schär schaer.com
Silva Tessuti silvatessuti.it
Slamp slamp.com
Smeg smeg.it
SodaStream sodastream.it
Speck Alto Adige Igp speck.it
Staub staub-online.com
Stelton stelton.com
Sub-Zero frigo2000.net
Svizzera Turismo myswitzerland.com/it
Tenuta di Ghizzano tenutadighizzano.com
Tescoma tescomaonline.it
Thun thun.com
Tigotà tigota.it
Tognana shop.tognana.com/it
Tommasi tommasiwine.it
Torre Rosazza torrerosazza.com
TWINSET Milano twinset.com
Val d'Oca valdoca.com
Valdo valdo.com
Varvello acetovarvello.it
Vespa vespa.com
Veuve Clicquot veuveclicquot.com
Victorinox distr. da KÜNZI S.p.a. kunzigroup.com
VIDIVI vetridellevenezie.it
Villa d'Este Home Tivoli villadestehometivoli.it
Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel villaquaranta.com
Villa Sandi villasandi.it
Villeroy & Boch villeroy-boch.it
Virginia Casa virginiacasa.it
Viridea viridea.it
Vorwerk bimby.vorwerk.it
WMF wmf.com/it
Yoox yoox.com
Zacapa zacaparum.com
Zafferano zafferanoitalia.com
Zaini zainispa.it
Zara Home zarahome.com
Zarotti zarotti.it

Errata corrige.
Nel servizio Dimmi cosa bevi, pubblicato sul numero di novembre a pag. 42 il prezzo del Franciacorta Brut Cuvée Prestige Ca' del Bosco non è di 180 euro, bensì di 29,80 euro. Ci scusiamo con i lettori e con l'azienda vinicola.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad
For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 fax +39 02 86 88 28 69 e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 150,00	€ 217,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.

Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Conde Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571.

Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

FIEG Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8590 del 18-12-2018

L'INDICE DI CUCINA

🍽 Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate i video delle ricette.

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti V Vegetariana V Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+ 1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

Antipasti

Primi piatti & Piatti unici

Pesci

Verdure

Carni e uova

→

Dolci e bevande

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

Tutte le ricette del 2019

Ogni piatto nasce in redazione, nella nostra cucina, proprio come a casa. Creiamo le ricette di tutto il giornale, le prepariamo e le assaggiamo per garantirvi la certezza che possiate ripeterle esattamente come le vedete

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti
√ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+h) Il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

APERITIVI E ANTIPASTI pag. mese

Indice annuale

→

LA TERRA E IL CIELO

LE FILIERE UMANE
SI POSSONO SOLO RACCONTARE

La Terra e il Cielo, “contadinanza dalle scarpe grosse e cervello fino” racconta i sapori dei suoi prodotti, le storie vere dei contadini, la cura della terra, il filo verde che unisce agricoltura “**bioetica**” ed economie a misura d’uomo.

IL FUTURO SOSTENIBILE HA BISOGNO DI RADICI ANTICHE

Noi agricoltori della Cooperativa La Terra e il Cielo abbiamo messo l’ambiente che ci ospita al centro della nostra visione del mondo, per garantire un futuro all’umanità. Abbiamo salvaguardato i semi antichi, per farli ereditare alle generazioni future.

2017. Foto di archivio dei soci della Cooperativa per la semina di novembre che coinvolge le giovani generazioni.

Il nostro **orzo mondo** viene tostato nella sala di torrefazione interna alla sede di Piticchio di Arcevia.

ORZO MONDO È L’ORZO NUDO DELLE MARCHE

Questa bevanda d’orzo molto antica in tutto il mondo, è detta anche “Tisana di Ippocrate”. Si ottiene dall’infusione dell’orzo ed è priva di caffeina. Ottima soluzione anche nella preparazione delle zuppe perché l’orzo mondo non ha bisogno di ammollo per cui di rapida esecuzione e per chi ha più tempo di cucinare si possono aggiungere i nostri legumi rigorosamente biologici: lenticchie e ceci.

La Terra e il Cielo / laterraeilcielo.it / marketing@laterraeilcielo.it

ZUPPA DI ORZO PERLATO CON LEGUMI

Chef: Gabriele Boccolucci

Ingredienti

Ceci 50 gr
Orzo Perlato 200 gr
1 patata
2 cipolle
1 carota
1 gambo di sedano
1 foglia di alloro
1 spicchio d’aglio
1 ramoscello di salvia
rosmarino
prezzemolo
basilico
brodo vegetale
olio evo
sale q.b.

Preparazione

Saltate le verdure tagliate finemente in una casseruola (tutte tranne la patata). Aggiungete i fagioli precedentemente lasciati in ammollo, le erbe miste tritate e il brodo vegetale. Lasciate cuocere per circa un’ora e mezza. Nel frattempo tagliate la patata a cubetti, lavate l’orzo e uniteli ai fagioli. Salate e cuocete per altri 40 minuti. Alla fine impiattate la zuppa in una ciotola e servite con un filo di olio extravergine.

LA TERRA E CIELO
I SEMI ANTICHI DEL FUTURO

Indice annuale

SECONDI DI PESCE

pag. mese

VERDURE

pag. mese

→

SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO

pag. mese

DOLCI, BEVANDE E IDEE

pag. mese

AGRUMI
TUTTI I GIORNI

Arancia
Sapevate che in Italia si coltivano almeno 20 varietà di arancia, prevalentemente nelle regioni del Sud? **IDEALE PER** la prima colazione. Quanto alla vitamina C, per cui il frutto è tanto rinomato, è all'11° posto della top 20, dopo ribes, kiwi e cachi. Quella che ne possiede di più è l'arancia Navel, con 50 mg ogni 100 g.

Limone
Ne esistono così tanti tipi che i botanici non riescono a classificarli tutti. Il più originale è il fingerlime australiano con il succo in perle, detto caviale di limone. Ora cresce anche in Sicilia. **IDEALE PER** iniziare la giornata: mezzo limone spremuto con acqua tiepida.

Clementina
Ibrido naturale di mandarino e arancio, trovato nel 1898 in un orto algerino, contiene un cocktail benefico di vitamine e sali minerali. **IDEALE PER** rinfrescare la bocca dopo un banchetto, e per rilassare il sistema nervoso, grazie al contenuto di bromo.

Mandarino
Originario della Cina, fu battezzato *mandara* nell'isola di Réunion, prima tappa del suo lungo viaggio verso l'Europa. **IDEALE PER** finire il pranzo di Natale e la sera, prima di coricarsi. È infatti un utile antidoto contro l'insonnia grazie all'olio essenziale di limonene e al linalolo e ai sali di bromo che hanno azione calmante.

Pompelmo
Ibrido dal gusto amaro, arriva forse dalla Cina, forse dai Caraibi, comunque è un grande alleato per la salute. **IDEALE PER** stimolare la digestione e bruciare i grassi, mangiandolo a inizio o fine pasto. Oltre alle proprietà nutritive e fitoterapiche, funziona (davvero) anche come antidepressivo.

Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

Ananas, Banane, Bietole, Broccoli, Cardi, Cavolfiore, Cavolini di Bruxelles

Cavolo rosso, Frutta secca, Mele e pere, Patate, Porro, Sedano rapa, Verza

Anguilla, Muggine, Pannocchia, Salmone, Sogliola

FOTOGRAFATE LA LISTA e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

FOTO ARCH. LCI, AG. GETTY IMAGES